



Henriette Davidis

Praktisches Kochbuch

für

die gewöhnliche und feinere Küche.

Bearbeitet für die Deutsch-Amerikanische Küche nach der fünfunddreißigsten verbesserten Auflage.

Nebst einem Anhang spezifisch amerikanischer Koch-, Back- und Einmach-Rezepte.

Mit Umrechnung der deutschen Maße und Gewichte in amerikanische.

Ergänzt durch ein Deutsch-Englisches und Englisch-Deutsches Verzeichniß der in der Kochkunst vorkommenden Ausdrücke.

Verlag von

C. N. Caspar, Buchhandlung.

H. H. Zahn & Co., Buchdruckerei.

Milwaukee, Wis.

1897

Vorwort der amerikanischen Herausgeber.

Das Kochbuch von Henriette Davidis ist nach dem allgemeinen Urteil das beste und praktischste aller in Deutschland erschienenen Kochbücher. Wir bringen hiermit dem deutsch-amerikanischen Publikum eine Bearbeitung dieses vorzüglichen Buches nach der fünfunddreißigsten, vielfach vermehrten und verbesserten Auflage der Originalausgabe, mit der Umrechnung der deutschen Maße und Gewichte in amerikanische, nebst einem besonderen Anhang spezifisch amerikanischer Gerichte umfassend, sowie einem englisch-deutschen Wörterverzeichniß der Kochkunst. Das Buch erscheint gleichzeitig zum ersten Male in englischer Sprache und wird hiermit eine längst empfundene Lücke in der Literatur amerikanischer Kochbücher ausgefüllt, indem bisher kein Kochbuch in englischer Sprache existirte, in welchem der speziell deutschen Kochkunst Rechnung getragen wurde. Deutsch-Amerikanern und Anglo-Amerikanern, welche die deutsche Küche hoch schätzen, aber nicht Deutsch lesen können, wird die englische Uebertragung des berühmten Kochbuches von Henriette Davidis sehr willkommen sein. Ueber die in der vorliegenden Auflage vorgenommenen Veränderungen und Verbesserungen verweisen wir auf die folgende Vorrede von Frau Luise Holle, welche Dame die Neubearbeitung besorgte.

C. N. Caspar und H. H. Zahn.

Milwaukee, November 1896.

Vorwort zur neuen Auflage.

Nachdem auch Frau Luise Rosendorf dahingeschieden, die seit dem Tode der Verfasserin das weltbekannte und allgemein beliebte Davidis'sche Kochbuch eine Reihe von Jahren hindurch mit gleicher Umsicht und Sorgfalt fortgeführt hat, bin ich von der Verlagshandlung mit der ehrenvollen Aufgabe der weiteren Herausgabe des Buches betraut worden. Es sei mir gestattet, die Gesichtspunkte hervorzuheben, welche mich bei der Bearbeitung der vorliegenden Auflage geleitet haben.

Die fortschreitende Wissenschaft und Technik haben gerade in den letzten Jahren eine Fülle von Neuerungen der Küchen-Praxis gebracht, von denen ich mich bemüht habe, das wirklich als brauchbar sich bewährende den Ratsuchenden nutzbar zu machen. Auch die Ansprüche an die Kochkunst sind gestiegen. Man verlangt immer größere Abwechselung der Speisen, die nicht gerade als Luxus zu bezeichnen ist, da sie der Ernährung zu gute kommt und oft auch mit einfachen Mitteln erreicht werden kann. Die Gefahr, daß durch die Zufügung zahlreicher neuer Rezepte die Übersichtlichkeit des Buches leiden und der Umfang zu sehr vergrößert werden könnte, habe ich durch Zusammenziehung mancher Rezepte zu vermeiden gesucht, indem ich nur die Abweichungen in den Zuthaten hervorhob, statt die ganze Vorschrift zu wiederholen. Das Beispiel mancher Bücher, welche durch die große Zahl der Rezepte zu blenden suchen, kam mir nicht der Nachahmung wert vor. Bei den Hinzufügungen, die ich mir erlaubte, habe ich besonders die feinere Küche berücksichtigt, ohne die bürgerliche Kost deswegen zu vernachlässigen. Auch die Krankenspeisen haben eine Vermehrung erfahren, und ein besonderes Gewicht ist auf die zweckmäßige Verwendung der Reste gelegt.

Die fortgeschrittenen Anschauungen über die zweckmäßige Zusammenstellung der Gerichte, sowohl was Ernährungslehre als was die Geschmacks-Ästhetik anbetrifft, nötigten zu einer vollständigen Neubearbeitung der Speisezettel.

Bezüglich der Sprache habe ich den berechtigten Bestrebungen der neueren Zeit nach Möglichkeit Rechnung getragen und die deutschen Ausdrücke bevorzugt, die in vielen Fällen sogar besser und zutreffender sind als die fremden. Es würde aber die Gebrauchsfähigkeit des Buches nur beeinträchtigen, wollte ich in dieser Beziehung durchgreifend vorgehen und alle Fremdwörter verbannen. Viele dieser Ausdrücke lassen sich mindestens vorläufig noch nicht übertragen, ohne daß man sich mit der ganzen bisherigen Küchensprache außer Zusammenhang setzt. Für Speisen, welche als Nationalgerichte gekennzeichnet werden sollen, sind die Fremdnamen grundsätzlich beibehalten und auch in anderen Fällen die sonst gebräuchlichen fremden Benennungen wenigstens als Nebenbezeichnungen aufrecht erhalten.

Die als Originalrezepte bezeichneten Anweisungen sind eigne Erfindungen, zum Teil auch sonst noch nicht veröffentlichte volkstümliche Gerichte. Ich halte es nicht für überflüssig zu bemerken, trotzdem es selbstverständlich sein sollte, daß auch die übrigen Rezepte in eigner Form nach eigner vielfacher Erprobung gegeben sind.

Schließlich möge nicht unerwähnt bleiben, daß ich von meinem Manne, als Kenner der in Frage kommenden Hilfswissenschaften, eine wesentliche Unterstützung erfahren habe und daß ihm die Benutzerinnen des Kochbuches auch eine sorgfältige Neubearbeitung des Registers verdanken.

Ich gebe mich danach der Hoffnung hin, daß das Buch auch in der neuen Form, vielleicht noch in erhöhtem Maße, nach allen Richtungen den deutschen Hausfrauen ein zuverlässiger und gern befragter Ratgeber sein möge.

Luise Holle.

Inhalt.

Seite

I. Alphabetisches Register.

Zugleich zum Nachschlagen süddeutscher und französischer Küchenausdrücke.

(Die eingeklammerten Ziffern geben die Zahl der Rezept-Nummern an.)

A.

Backwerk. Torten und Kuchen.

Backwerk. Torten und Kuchen.

Backwerk, kleines und in Schmalz gebacknes.

C.

F.

L.

N.

S.

Wurst.

Z.

Register zum Anhange:

Die Amerikanische Küche.

II. Einleitung.

Die Zubereitung der Speisen ist schon der Gesundheit wegen nicht als Nebensache zu betrachten. Jedes junge Mädchen, es sei aus hohem oder niederem Stande, sollte sich hinlänglich damit bekannt machen, um als Hausfrau selbst Hand ans Werk legen zu können, oder wo die Verhältnisse das nicht erfordern, doch imstande zu sein, die Küche zu beaufsichtigen, damit sie ihren Untergebenen nicht zu stark in die Hand falle.

Ein wesentliches Hilfsmittel zum guten und auch zum sparsamen Kochen ist ein zuverlässiges Kochbuch. Die junge, unerfahrene Hausfrau, welche eine außergewöhnliche Speise zu bereiten wünscht, wird sicherlich viel mehr als nötig ist, an kostbaren Zuthaten verbrauchen und oftmals mißlungene Versuche teuer bezahlen müssen, wenn sie die Erfahrungen, die in einem zuverlässigen Kochbuche niedergelegt sind, nicht benutzt. Ich erlaube mir daher, die jungen Damen, welche vorliegendes Buch als Ratgeber für die Küche wählen, schon in der Einleitung mit den notwendigen Anforderungen bekannt zu machen, die an eine aufmerksame Köchin gestellt werden.

Die erste Regel, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist große Reinlichkeit, welche ich allen jungen Anfängerinnen freundlich anempfehle. Es besteht diese in gründlicher Sauberkeit der Hände, der Küche, der sämtlichen Küchengeräte, der Anrichten und Tische, sowie auch im tüchtigen Waschen und Spülen der Gemüse.

Die zweite Regel ist Sparsamkeit. Diese läßt sich sowohl bei feineren als auch bei gewöhnlichen Speisen anwenden. Das Übermaß an Zucker, Butter und Gewürzen macht die Speisen nicht wohlschmeckend, wohl aber benimmt es ihnen das Feine, ist ungesund und verdirbt manche gute Schüssel. Sparsamkeit besteht ferner im Benutzen aller Kleinigkeiten, welche zu unserer Ernährung dienen können, sowie

auch im zweckmäßigen Verwenden der Reste von Speisen, welche schon auf der Tafel gewesen und in andern Gestalten oft wieder angenehme Gerichte liefern.

Die dritte Regel ist Achtsamkeit und Überlegung. Man bringe die Speisen zur rechten Zeit, weder zu früh noch zu spät, aufs Feuer. Die Größe der Töpfe muß mit den Portionen im richtigen Verhältnis stehen; dies ist ganz besonders bei den Fleischspeisen eine notwendige Bedingung. Wollte man z. B. ein kleines Schmorstück, ein Hühnchen, eine kleine Frikandelle oder etwas derartiges in einem Topfe von weiterem Umfange braten, so würde man nicht auf eine gute Zubereitung rechnen dürfen. Wo ein Herd fehlt, da stelle man die Töpfe nicht tief ins Feuer, weil gerade dadurch, wenn auch übrigens die nötige Achtsamkeit angewandt würde, sowohl Suppen als Gemüse und Fleischspeisen einen Nebengeschmack erhalten. Das Feuer muß gehörig besorgt werden, so daß die Speisen gleichmäßig, nicht zu stark, doch auch nicht zu wenig kochen, wohl gar aus dem Kochen kommen: damit sie in ersterem Falle vor Anbrennen gesichert seien, in letzterem nicht ungar angerichtet werden müssen.

Die vierte Regel ist, daß man, wenn ein Gericht zubereitet werden soll, zuerst die nötigen Bestandteile heranholt, überhaupt Ordnung hält, um zu vermeiden, daß die Arbeit später sich zu sehr häufe, vielmehr Zeit gewonnen werde, auch auf das feine Anrichten der Speisen die nötige Sorgfalt zu verwenden, da oft die schmackhaftesten Gerichte durch unordentliches Anrichten das Ansehen verlieren. Ferner ist es notwendig, während des Kochens für kochendes Wasser zu sorgen, um dies nötigenfalls zum Nachgießen zur Hand zu haben und auch beim Anrichten die Schüsseln, besonders die zu den Braten, damit erwärmen zu können. Durch das Erwärmen im Ofen verlieren die Schüsseln ihre Weiße und die Glasur des ordinären Porzellans erhält Risse. Viele Speisen können einige Zeit vor dem Gebrauch zubereitet werden ohne an Geschmack zu verlieren, wenn man sie angerichtet auf sehr heißes Wasser stellt. Sie trocknen dann nicht wie im Ofen und kochen auch nicht ein, was bei Gesellschaftsessen mit vielen Gängen zc. von sehr großem Wert ist.

Die Bestandteile der vorkommenden Rezepte sind zwar so viel als möglich genau angegeben, doch kann das passende Verhältnis von Salz zu den Speisen unmöglich überall bestimmt werden; ebenso unmöglich würde es der Hausfrau sein, bei jedem Gericht die Wage oder das Maß zur Hand zu nehmen und bei den verschiedenen Portionen Berechnungen anzustellen. Gewöhnt man sich, das Augenmaß und die Zunge aufmerksam zu gebrauchen und lieber etwas Salz nachzugeben

als die Speise zu versalzen, so wird man bald mit dem richtigen Verhältnis bekannt werden.

Auch sei man unbesorgt, wenn bei der Bereitung eines Gerichtes diese oder jene Würze fehlen sollte. Man kann die Gewürze nach Belieben anwenden, gerade so, wie sie der Familie zusagen; doch richte man sich bei den Hauptsachen genau nach der Angabe. Vorsichtig aber sei man mit dem Würzen des Pfeffers, der, im Übermaß angewandt, ganz besonders für Kinder nachteilig ist. So auch gebrauche man Muskatnelken nur sparsam. Die nötige Würze, vornehmlich durch Salz, Pfeffer 2c., Zucker, muß jedes Gericht erhalten, doch alle Gewürze, im Übermaß angewandt, vermindern den Wohlgeschmack der Speisen.

III. Allgemeine Vorbemerkungen.

1. Der Herd.

Der Hauptteil der Kücheneinrichtung, der Herd, sollte immer so aufgestellt sein, daß er von drei Seiten frei zugänglich ist. Von einem guten Herde kann man verlangen, daß er bei mäßigem Verbrauch von Brennmaterial die ganze Platte möglichst gleichmäßig erhitzt, so daß man wenigstens auf drei Löchern gleichzeitig kochen kann, ferner daß eine einfache Klappenvorrichtung es ermöglicht, die Hitze vorwiegend nach einem Punkte zu richten oder von ihm abzuleiten. Bei Anwendung nur einer Feuerung wird der Bratofen leicht etwas ungleichmäßig erhitzt; eine besondere kleinere Feuerung, um der Heizung des Bratofens nachzuhelfen, wird also wünschenswert sein. In diesem Falle muß die Pfanne oder das Kuchenblech durch Backsteine, mit welchen der Ofen ausgelegt wird, erhöht werden, damit die schädliche Einwirkung der zu großen Hitze von unten vermieden wird. Ist dann der Abzug der Feuerungsgase noch ausgenützt, um einen Trockenraum zu erwärmen, der auch zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln verwandt werden kann, so ist es um so besser. Ebenso ist ein sogenannter Beikessel mit Abflußhahn, welcher warmes Wasser in beständiger Bereitschaft hält, eine angenehme Zugabe; nur ist darauf zu achten, daß er jeden Morgen ganz gefüllt und bei anhaltendem Gebrauch des Herdes rechtzeitig nachgefüllt wird, weil er sonst leicht in Unordnung gerät. Ein sehr empfehlenswerter Nebenapparat des Herdes ist ein Bratthermometer, welcher auch nachträglich, am besten in der Thür des Bratofens, anzubringen ist und beim Braten wie beim Backen viel zum sicheren Geraten der Sachen beiträgt. Eine Messingstange vor dem Ofen dient nicht nur zum Schutz der Kleidung, sondern kann auch zum raschen Trocknen von Tüchern gebraucht werden und ist nebenbei eine Zierde des Herdes.

Als Feuerungsmaterial wird jetzt größtenteils nur noch Steinkohle benutzt, da Holz für Brennzwecke zu teuer geworden ist und Torf oder

Braunkohle nur für bestimmte Gegenden in Betracht kommen. Doch ist das Holz in der Küche nicht ganz zu entbehren; nicht bloß für das Anmachen des Feuers bleibt es immer der geeignetste Stoff, sondern es ist auch zu Heizzwecken für manche Gelegenheiten am besten zu verwenden, wo ein lebhaftes Flackerfeuer für einzelne Gerichte, wie Beefsteak, wünschenswert ist, oder wo bei Vorhandensein nur einer Feuerung der Bratofen gleichmäßiger erhitzt werden soll. Torf ist zur Erzielung einer milderen Glut und zur Beschickung einer Nebenfeuerung unter dem Bratofen sehr angenehm, und trotz der örtlichen Beschränkung der Braunkohle verdient die Grude oder der Braunkohlen-Koks eine besondere Erwähnung, weil der Grude-Herd auch in weiter entfernten Gegenden Verbreitung gefunden hat wegen der Billigkeit des Materials wie auch wegen der unter geringer Nachhilfe beständig fortdauernden Feuerung. Diese letztere Eigenschaft der Grude wird besonders von Hausfrauen geschätzt, welche anhaltendes Kochen der meisten Speisen für ein Haupterfordernis zum Geraten halten. Da die Herausgeberin für die meisten Gerichte einer gegenteiligen Ansicht ist und den Wert der Zeit auch für die Hausfrau sehr hoch anschlägt, so zieht sie eine Heizeinrichtung vor, welche eine leichte Steigerung der Glut zum „Schnellkochen" gestattet. — Will man, etwa für Suppe und anhaltendes Kochen erfordernde Gemüse, an der Heizung des Herdes sparen, so sind Filzbehälter, in denen die erhitzten Speisen von selber weiter kochen, bequem und praktisch. In vollkommnener Form sind dazu die sogenannten „Selbstkocher" erhältlich.

Die idealste Heizung des Herdes, sowohl was zweckmäßige Regelung der Hitze als auch was Reinlichkeit und Bequemlichkeit anbetrifft, ist jedenfalls die Gasheizung. Doch muß ich gleich hinzufügen, daß das Gas immer noch der teuerste Heizstoff ist. Zwar wird seine Heizkraft weit vollständiger ausgenutzt als die der Kohle, dafür ist aber der Preis an sich naturgemäß ein höherer, selbst wenn es für Heizzwecke billiger geliefert wird wie als Leuchtgas. Vor allem aber wird der Gasherd teuer durch den Umstand, daß man seine Regelung nicht immer selbst überwachen kann und die Dienstboten bekanntlich fast ausnahmslos den Grundsatz haben, jede Flamme so hoch brennen zu lassen, als es irgend angeht. Dazu kommt, eben wegen der Ausnutzung der Heizkraft zu Kochzwecken, daß im Winter die Küche nicht genügend erwärmt wird, also eine besondere Heizung des Raumes vorgesehen werden muß.

Dieser letztere Umstand gilt auch für Petroleum-Kochmaschinen, bei welchem zudem Ruß- und Dunstfreiheit meist nur ein theoretischer Vorzug bleibt, wenn die Hausfrau nicht selbst für tägliche Reinigung sorgt und die Regelung der Flammenhöhe überwacht. Ganz besonders

aber wird dies nötig bei den Petroleum-Gas-Kochern, welche eine gesteigerte Heizwirkung haben.

Zu Bratzwecken ist für den Petroleumherd wie auch für den Gasherd, wenn dieser nur eine Platte, keinen Hohlraum erhitzt, noch ein besonderer geschlossener Bratkasten erforderlich. Als solcher eignet sich der Heußische Brat- und Backapparat, der auch auf dem Kohlenherde als Ersatz oder zur Entlastung des Bratofens recht empfehlenswert ist, da er den Innenraum sehr gleichmäßig erhitzt und die Dämpfe gut hält.

Am verbreitetsten sind die Petroleum-Kocher als Hilfs-Kochmaschinen, namentlich für die warme Jahreszeit, zur Bereitung eines einfachen warmen Abendessens oder nur zum Kaffee- oder Theekochen. Zu solchen Zwecken jedesmal den Herd zu heizen, würde eine große Verschwendung von Heizstoff und eine unnütze Erwärmung des Küchenraumes bedeuten. Wo ein Gaskochherd oder überhaupt Gasleitung in der Küche vorhanden ist, wird man natürlich lieber einen kleinen Gaskocher für solche Zwecke verwenden. Sehr zu empfehlen sind auch die verbesserten Spiritus-Kocher; doch sind von Dochtbrennern nur solche zweckmäßig, bei welchen nicht der Docht bewegt wird, sondern durch einen beweglichen Teil mehr oder weniger Fläche des feststehenden unverbrennlichen Asbestdochtes frei gemacht wird. Angenehmer noch sind gute Brenner ohne Docht, welche beträchtliche Flüssigkeitsmengen in unglaublich kurzer Zeit ins Kochen bringen; als sehr zweckmäßig hat sich mir der „Viktoria-Brenner" bewährt."

2. Das Kochgeschirr.

In der Fülle der Geräte, welche der Hausfrau zum Kochen angeboten werden, sind zunächst zwei Gruppen zu unterscheiden, die metallenen und die irdenen. Die ersteren haben den Vorzug, leicht die Wärme durchzulassen und bilden im blankgeputzten Zustande jedenfalls auch eine Zierde der Küche. Nicht jedes Metall eignet sich, um Speisen darin zu kochen, und die geeignetsten, die edlen, kommen wegen ihres Preises nicht in Betracht.

Das billigste und auch in der Küche am meisten vorkommende Metall, das Eisen, wird seltener für sich allein zu Kochgeschirren verwandt. Da es so gar leicht angegriffen wird, ist es für sich nur zu Geräten mit dicken Wänden und als genügend dickes Backblech anwendbar, damit bei der beständig nötigen Entfernung des Rostes die Geräte nicht zu bald durchgescheuert werden. Bei der völligen Ungefährlichkeit

des Rostes sind die reinen Eisengeschirre keineswegs zu verwerfen. Unangenehm wird höchstens die graugrüne Färbung, welche der Rost pflanzlichen Nahrungsmitteln mitteilt, wenn diese den im Pflanzenreich sehr verbreiteten Gerbstoff enthalten. Vorbedingung der Verwendung ist also eine völlige Entfernung des Rostes, zu welchem Zwecke die neu gekauften Töpfe am besten mit Wasser ausgekocht werden, dem auf das Liter ein etwa haselnußgroßes Stück Alaun zugesetzt ist. Darauf wird, wie auch, wenn nötig, vor jedem einzelnen Gebrauch, der Topf mit Sand und Asche oder mit Salz tüchtig gescheuert, rein ausgewaschen und vollständig trocken gerieben.

Zur Vermeidung des Durchrostens wird dünnes Eisenblech, welches zu Geschirren verwendet werden soll, mit einer Zinnschicht überzogen. Solches Weißblech-Geschirr darf aber keiner zu großen Hitze ausgesetzt werden, namentlich nicht ohne wässerigen Inhalt oder mit Fett aufgesetzt werden, weil bei zu hoher Temperatur der Zinnüberzug oder die Lötung abschmilzt. Mehr Hitze vertragen gut emaillierte Eisenblech-Geschirre; doch sind sie vor schroffem Temperaturwechsel zu hüten, welcher die Emaille abspringen macht.

Die früher so beliebten und als Prunkstücke der Küche geltenden Kupfer-Geschirre sind wegen der Möglichkeit einer Grünspanvergiftung sehr in Abnahme gekommen; jedoch ist diese Möglichkeit bei richtiger Behandlung der Geschirre weniger zu fürchten als die Gefahr einer Bleivergiftung bei Anwendung verzinnter oder emaillierter Blechgefäße oder von glasierten Töpferwaren, wenn diese nicht gewissenhaft nach den Vorschriften des Gesetzes fast ganz bleifrei hergestellt sind. Da Kupfer von Säuren wie von Fetten angegriffen wird, ist das Kochen von Speisen, die derartiges enthalten, in Kupfergeräten nicht vorzunehmen; auch sind keinerlei Speisen darin erkalten zu lassen oder länger aufzubewahren und endlich ist wie bei allen Geschirren sorgfältige Reinigung Vorbedingung des Gebrauchs.

Widerstandsfähiger gegen Säuren wie gegen Fette ist das Nickel; nur vermeide man auch bei Nickelgeschirren, irgend welche Speisen längere Zeit darin stehen zu lassen. Leider wird dieses schöne Metall vielfach in wenig haltbarer Form in den Handel gebracht. Man vermeide alle billigen Nickelwaren, die in Wahrheit die kostspieligsten sind, und kaufe nur von durchaus zuverlässigen Fabriken, welche kein Bedenken tragen, die Haltbarkeit auch für längere Zeit thatsächlich zu gewährleisten. Für Kochzwecke eignet sich, wenn wir von dem kostbaren Reinnickel absehen, nur genügend dicke Nickel-Plattierung auf Stahlblech; dagegen ist galvanische Vernickelung zu verwerfen. „Nickelin" eignet sich, wie alle Metall-Legierungen, Messing, Bronze, Neusilber u. dgl.

nicht für Kochzwecke, übertrifft aber alle letztgenannten an Haltbarkeit för Brotkörbe, Bestecke und ähnliche Gegenstände.

Den metallenen Kochgeschirren gegenüber sind die irdenen nicht nur ihrer Billigkeit halber sehr beliebt, sondern sie sind auch in Fällen, wo es auf langsames und gleichmäßiges Erhitzen oder Festhalten der Wärme ankommt, den ersteren vorzuziehen. Auch hier ist wegen der Möglichkeit bleihaltiger Glasur wie wegen des leichten Zerspringens aus schlechtem oder ungleichmäßigem Material hergestellter Ware der Einkauf nur guter, wenn auch teurer Geräte von zuverlässigen Firmen durchaus anzuraten. Besonders beliebt ist das Bunzlauer Geschirr. Die trefflichen Lippstädter Geschirre zeichnen sich außerdem durch einen zweckmäßig angebrachten Stahlblechboden aus, welcher das Zerspringen noch besser verhütet, indem die zwischenliegende Luftschicht plötzliche Erhitzung wie allzu rasche Abkühlung des Topfes vermeiden hilft.

Zur Aufbewahrung von Speisen eignen sich auch die irdenen Geschirre nicht; vielmehr ist für diesen Zweck Porzellan oder Glas das einzig zulässige Material. Porzellan bleibt auch immer der richtige Stoff zur Darreichung warmer Speisen oder Getränke. Braten auf Metallschüsseln oder Kaffee in Metallkannen aufzutragen, bleibt der leichten Abkühlung wegen stets widersinnig, auch wenn der Gebrauch etwa durch die Mode vorübergehend geheiligt wird.

3. Vom Aufbewahren der Vorräte und von der Erkennung guter Ware.

Beim Ankauf größerer Vorräte von Lebensmitteln wähle man wo möglich die günstigste Zeit, wodurch dem Haushalt ein wesentlicher Vorteil zufließt, sei aber ebenso sparsam bei größeren als kleinen Vorräten, weil sonst der Vorteil verloren ginge. Zugleich sehe man auf eine gute Qualität, kaufe das Beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh, Butter, Mehl und Stärke, und wenn solches auch etwas höher im Preise steht, so wird man doch beim Gebrauch finden, daß gute Lebensmittel immerhin billiger sind als schlechtere, wohlfeiler bezahlte, und sicher werden sie auch der Gesundheit zuträglicher sein. Auch sei man darauf bedacht, die Vorräte gehörig zu verwahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das Geringste verderbe und alles verständig angewandt werde.

Alle Mehlwaren müssen recht trocken aufbewahrt werden, aber der Luft zugänglich bleiben. Feucht gewordenes Mehl muß öfters umgeschaufelt und gesiebt werden. — Gutes Weizenmehl ist beinahe

rein weiß mit einem leichten gelblichen Schimmer; es ballt sich beim Pressen in der Hand nur leicht zusammen und hat einen angenehm süßlichen Geschmack. Schlechtes Mehl ist grau oder rötlich oder gar mit dunkeln Punkten durchsetzt; es hat einen säuerlichen oder dumpfen Geruch, und wenn es feucht ist, erzeugt es ein Kältegefühl in der hineinsteckten Hand. Zusätze von Gipsmehl, Kreide oder Schwerspath verraten sich schon durch die Farbe; zum genaueren Nachweis würde Verbrennung erforderlich sein: reines Mehl hinterläßt nicht mehr als 0,8 % Asche. Auch andere Mehlsorten würden die Farbe beeinflussen außer Kartoffelstärke, die nur wenig billiger, und Reismehl, das sogar teurer ist. Zusätze anderer Mehlsorten erkennt man unter dem Mikroskop an der Form und Größe der Stärkekörner. — Die feineren weißen Mehle enthalten weniger Eiweiß (Kleber) als die gröberen dunkleren. Bei letzteren nimmt aber auch der Gehalt an unverdaulicher Holzfaser zu. — Alle Sorten Stärkemehl (Kartoffel-, Weizen-, Maisstärke) müssen rein weiß und von feinkörniger Beschaffenheit sein. Sie sind für die Ernährung gleichwertig; nur die Quellungsfähigkeit (Kleisterbildung) unter dem Einfluß heißen Wassers läßt für bestimmte Zwecke der einen oder anderen Sorte den Vorzug geben. — Als der beste Reis gilt der Karolinareis, welcher sehr weiß, hart und durchscheinend ist und lange, schmale, kantige Körner bildet; fast gleich an Güte ist der Java- und Patnareis, mit kleineren, länglichen, und der Mailänder Reis mit ebenfalls kleinen aber runden, etwas gelblichen Körnern.

Der echte, vom Sagobaum oder von der Sagopalme stammende Sago, Perlsago, ist gutem unechten Sago (Kartoffelsago) kaum überlegen. Im allgemeinen quillt jener langsamer auf und zerfällt nicht. Schlechter Sago zerfließt beim Kochen in einen Kleister. — Gries, Grütze und Graupen sind wohl zu unterscheiden. Gries ist der grobkörnig gemahlene Weizen, Grütze dagegen grob geschrotener Hafer, Buchweizen oder Gerste; Graupen nennt man die nur von ihren Hülsen befreiten, abgerundeten Weizen- oder Haferkörner.

Von Fetten wird die Butter am meisten benutzt; sie besitzt zwar einen etwas geringeren Nahrungswert (bis 85 v. H. Fettgehalt) wie andere tierische Fette, zeichnet sich aber dafür durch größere Verdaulichkeit aus. Geschmack und Haltbarkeit der Butter ist sehr verschieden und von Fütterung der Kühe und Bereitungsart gleichmäßig abhängig. Die „Maibutter“ ist am aromatischsten, doch weniger haltbar. Die „Stoppelbutter“ vom August bis zum Beginn der Stallfütterung am haltbarsten. Zur Erhöhung der Haltbarkeit dient das Salzen der Butter; indessen bei zu reichlichem Salzgehalt nimmt die Butter bedeutende Wassermengen, bis über 30 v. H., auf, während sie nur

15—18 v. H. halten sollte. Am haltbarsten wird die Butter, wenn man sie ausläßt (A. 13); doch verliert sie dabei ihr Aroma. Aber auch frische, gut ausgewaschene Butter hält sich, in tadellos reine, mit Salicyllösung ($\frac{1}{30}$ Uz. in 2 Löffel Spiritus) ausgespülte Steintöpfe fest eingedrückt und mit starkem Salzwasser übergossen, dem einige Eßlöffel Wickersheimer Frischerhaltungsflüssigkeit zugesetzt waren und mit in Essig getränktem Papier überbunden, fast den ganzen Winter durch. — Starke Gelbfärbung ist auch bei Maibutter nur durch künstliche Zusätze zu erzielen. Durch Fettzusatz verfälschte Butter wird leicht fest oder bröckelig. Zusatz von Kartoffelmehl macht sich auf der Zunge bemerklich, wenn man eine Probe im Munde zergehen läßt. — Als Ersatz der Kuhbutter wird Margarine, die leichtschmelzenden Bestandteile des Rindstalges, und Kokosnußbutter vielfach angewandt. Beide enthalten mehr Fett als Kuhbutter (die letztere bis zu 99 v. H.). Beide sind in guter Beschaffenheit, wo Sparsamkeit geboten ist, nicht zu verwerfen. — Unentbehrlich auch für die feine Küche ist Nierenfett (A. 24), das bei längere Zeit bratendem Fleisch nicht so leicht braun wird wie Butter, desgleichen Schweineschmalz und Gänsefett (A. 23). Dagegen vermeide man, schon zum Braten benutztes Fett längere Zeit aufzubewahren oder nochmals zum Braten zu verwenden. — Als Ersatz von Baumöl (Olivenöl, Provenceröl) ist Mohnöl und Rüböl nicht ganz zu verwerfen, doch muß es kalt ausgepreßt sein. Noch besseren Ersatz bietet gutes Baumwollsamenöl, das man aber kaum je unter eigenem Namen, sondern als „Olivenöl" kauft. Ganz reines Provenceröl ist sehr teuer. Alle Speiseöle müssen geruchlos oder schwach aromatisch sein, wenn man sie auf der Hand verreibt; ranzige Beschaffenheit verrät sich dann noch leichter als durch den Geschmack.

Frische Eier schwappen beim Schütteln nicht. Genauer läßt sich die Größe des durch Verdunstung gebildeten Luftraumes zur Prüfung der Frische benutzen, wenn man 1 Uze. Salz in $\frac{1}{4}$ Qt. Wasser löst und die Eier in diese Lösung legt. Frische sinken langsam unter, wenige Tage alte bleiben in der Mitte schweben, 8 Tage alte oder bebrütete schwimmen oben. Zur Aufbewahrung eignen sich am besten Septembereier, welche man ohne weitere Vorsichtsregeln nur auf dem Eierbrett bei mehrmaligem Wenden den Winter über in kühlem Raume zu halten braucht. Am einfachsten ist dann noch das Eintauchen der Eier in Frischerhaltungsflüssigkeit oder das Einschichten in Salz, Asche, Kleie oder Sand, wobei man das Verpackungsmaterial vollkommen trocken wählen und einmal im Winter erneuern muß. Das Aufbewahren der Eier in Kalk hat sich überlebt, zudem sie dabei stets ihren Wohlgeschmack verlieren und das Eiweiß sich nach einiger Zeit nicht mehr schlagen läßt.

Zu erwähnen wäre noch das Bestreichen der Eier mit dünnflüssigem Gummiarabikum und Umwälzen in Holzkohlenasche, wenn dies Verfahren nicht so umständlich wäre, ohne daß es bessere Wirkung hätte als namentlich die Frischerhaltungsflüssigkeit.

Über die Erkennung der Güte des Fleisches und dessen zweckmäßige Aufbewahrung ist in den einleitenden Bemerkungen der Abschnitte D I, VI, VII und F das nötige gesagt.

Kartoffeln. Das starke Auskeimen benimmt den Kartoffeln den guten Geschmack und entzieht ihnen Nahrungsstoff. Um dies zu verhüten, nehme man sie Anfang oder Mitte Februar aus ihrer Lage und gebe ihnen, ausgebreitet, eine andere Stelle, schütze sie jedoch vor Licht.

Das Keimen der Kartoffeln wird am sichersten verhindert, wenn sie nicht monatelang im Lager still liegen; zu diesem Zweck läßt man im vorderen Brett des Lagers gleich oberhalb des Bodens ein nicht zu kleines Loch mit Vorschieber anbringen und nimmt die Kartoffeln nicht von oben, sondern aus dem Loche, so daß sie durch Nachrollen in steter Bewegung gehalten werden. Im Lager wird vor dem Einbringen der Kartoffeln ein Brett schräg an die hintere Wand gestellt, wodurch das bessere Ausrollen aus dem Loche bewirkt wird.

Winterwurzeln (Möhren). Man bringe einen Teil derselben in ein Kartoffellager und schütte Kartoffeln darauf. Sind diese im Frühjahr verbraucht, so wird man die Wurzeln ganz saftig und wohlschmeckend finden. Auch erhalten sie sich vorzüglich saftig, wenn man sie mit Flachsschäben (Abfall beim Bracken des Flachses) stark durchschichtet. Ersteres Verfahren ist auch bei Steckrüben (Kohlrabi in der Erde) anzuwenden, oder man bewahre sie schichtenweise in Sand gelegt.

Roter und weißer Kohl (Kappus und Wirsing) bewahrt sich am besten draußen, bei starkem Frost mit Stroh oder Laub bedeckt, was bei Tauwetter wieder entfernt werden muß, im übrigen, so lange es nicht stark friert, auf dem Boden (Speicher), auf der Stielseite liegend, nachher im Keller. Sollte der Kohl durch Frost gelitten haben, so muß man ihn ruhig liegen lassen, wodurch der Frost wieder herauszieht.

Feldrüben bewahrt man am besten in einer tiefen Grube; jedoch ist dies etwas umständlich. Sie können auch dadurch bis Weihnachten gut erhalten werden, daß man sie draußen hinschüttet und stark mit Laub und Stroh bedeckt. Auch kann man, etwa im Garten, am besten an einer etwas abhängenden Stelle, mehrere kleine Gruben machen lassen, in jede ein Körbchen voll Rüben, Möhren und Steckrüben schütten, mit einigen Reisern und etwas Stroh zulegen und mit zwei Fuß Erde bedecken.

Zwiebeln erhalten sich vorzüglich, wenn man sie, ohne etwas von ihrem Laub zu entfernen, an einem luftigen Orte, etwa auf dem Speicher, dünn ausbreitet, oder noch besser hängend, mit dem Laube in Bündchen zusammengebunden, damit sie vollkommen trocken werden. Bei eintretendem Frost scharre man sie daselbst auf einen Haufen und lasse sie unbesorgt ruhig liegen. Nach neueren Erfahrungen erhalten sich die Zwiebeln bei dieser Aufbewahrungsweise, ohne auszulaufen, bis April und Mai.

Spargel erhalten sich mehrere Tage, wenn man sie an einem schattigen Orte tief in die Erde legt und mit einem Stück Rasen zudeckt.

Äpfel und Birnen erhalten sich am besten, wenn man sie an einem trocknen Tage vorsichtig pflückt, damit sie keine Fallflecke bekommen. Hat man einen trocknen, luftigen Keller, so kann man sie sogleich darin auf Lattenbänke — die Stielseite nach unten — dicht nebeneinander legen; andernfalls ist zu raten, das Obst einige Wochen an einem luftigen Orte ausdünsten zu lassen. Das Nachsehen darf nicht versäumt, jeder angefaulte Apfel muß sogleich weggenommen werden. Für das feinste Tafelobst ist das Einwickeln jeder einzelnen Frucht in Seidenpapier und darauf folgendes Einschichten in Holzwolle das beste Erhaltungsverfahren, welches sich nach vergleichenden Untersuchungen allen anderen Methoden überlegen gezeigt hat.

Frische Pflaumen (Zwetschen) erhalten sich vorzüglich, wenn man sie an einem sonnigen Tage mit Handschuhen in einen neuen steinernen Topf pflückt, worin noch kein Wasser gewesen ist, worauf man letzteren, mit einer Blase zugebunden, in den Keller stellt, mit einem platten Stein belegt, welcher längere Zeit an der Sonne gestanden hat und schließlich mit ganz trockner Erde bedeckt. Die Pflaumen sind alsdann um Weihnachten noch ganz frisch, doch halten sie sich, wenn der Topf geöffnet ist, nicht lange mehr, weshalb man wohl thut, einige kleine Töpfe zu füllen. Es versteht sich von selbst, daß hierzu nur ganz feste Pflaumen, die nicht im geringsten beschädigt sind, genommen werden dürfen.

Abgeschnittene Trauben erhalten sich besonders gut, wenn man sie, nachdem man die Schnittfläche verlackt, an einem kühlen, zugigen Orte aufhängt, doch dürfen die Trauben sich nicht berühren.

Trauben am Stock kann man, solange sie noch klein sind, in weite Medizingläser stecken, welche man so festbindet, daß die Trauben unberührt in den Gläsern wachsen können. Sie gewinnen dadurch an Süße und werden vor Kälte geschützt, besonders wenn man vor dem Frieren die Gläser mit Werg (Hede) oder Watte umbindet.

4. Einiges über das Anrichten und Verzieren der Speisen.

Es genügt nicht, die Speisen gut und schmackhaft zuzubereiten, es ist auch dafür zu sorgen, daß sie den Tischgenossen in zum Genuß einladender Weise vorgesetzt werden. — Das erste Erfordernis ist die größte Sauberkeit aller Geschirre und Geräte, die auf den Tisch gebracht werden. Die Schüsseln dürfen nur mäßig und nicht über den Rand, der ganz sauber gehalten werden muß, gefüllt sein. Alle warmen Speisen, Suppen und Getränke müssen heiß zur Tafel gebracht werden, und ist es ein großer Fehler, dies nicht zu beachten. In vielen Fällen empfiehlt es sich, Schüsseln und Geschirre vor der Benutzung zu erwärmen; auch sind erwärmte Teller meistens sehr erwünscht, zu Fisch und Braten aber unentbehrlich, sowie zu allen Speisen, welche mit Rinds- oder Hammelfett zubereitet sind, welches so leicht gerinnt. — Die Teller, welche gleichzeitig auf die Tafel kommen, müssen von einer Größe und derselben Form sein, Schüsseln von derselben Art des Porzellans, wenn auch von verschiedener Größe, je nach den Gerichten und Braten, welche sie tragen. Bei Gemüsen und Salaten, welche gleichzeitig auf 2 oder mehr Schüsseln gereicht werden, sollen sie auch gleiche Größe haben. Braten und Geflügel sind stets mit der Fleischseite nach oben anzurichten.

Eine Hauptaufmerksamkeit beim Anrichten erfordert die Verzierung der Schüsseln; von den zierlich zugeschnittenen Gemüseeinlagen, den schön zugerundeten Klößchen in der Suppe an bis zu den verschiedenartig ausgeputzten süßen Speisen sei jedes Gericht nach seiner Art passend verziert. Fischschüsseln garniert man mit Petersilie, Citronenscheiben und gewiegtem Eigelb, wobei man Petersilie mit Eigelb häufchenweise um den Fisch anrichtet und die Haufen durch die ausgezackten Citronenscheiben trennt, die man zur Hälfte noch mit Roterübensaft färben kann, Ragout und Frikassee mit gerösteten Semmeldreiecken, geformtem Blätterteig oder mit kleinen Kartoffelmuscheln; auch gibt ein Reis- oder gebackener Kartoffelrand eine hübsche Umrahmung. Gemüse wird möglichst jedes auf seine besondere Art verziert: Blumenkohl mit kleinen gefärbten Semmelklößchen und Morcheln, Spinat außer mit Eiern gern mit in nudelartige Streifen geschnittenen Omeletten; roter Kohl wird mit Apfelscheiben, brauner Kohl mit Kastanien und gerösteten Kartoffeln umkränzt, und Bouillonreis mit Liebesäpfelscheiben garniert. Bei den Fleischspeisen wählt man für dunkle Braten gern helle, für helle Braten dunkle Garnierungen;

ebenso wählt man zu weichlichem Fleisch am besten kräftig schmeckende Sachen als Ausputz, während ein pikant schmeckender Braten leichte Gemüse u. s. w. erhält, um die Geschmacksvorstellung mit der Zierlichkeit des Ausputzes harmonisch zusammenwirken zu lassen. Aus diesem Grunde richtet man auch fette Fleischgerichte gern mit säuerlichen Sachen an und gibt demgemäß dem Schweinebraten entweder eine Verzierung von Apfelscheiben oder von Pfeffergurken und Perlzwiebelchen. Das Rindfleisch umkränzt man mit Meerrettichlocken, die man mit Petersilie bestreut hat; die Hammelkeule erhält einen Kranz braun geschmorter Gurkenscheiben und kleinen Kartoffeln, der Kalbsbraten wird mit gedünsteten Kohlherzen und buntgeschnittenen oder ausgebohrten Möhrenscheiben verziert, während für das feine Geflügel sowie für Wildbraten die verschiedenen Pilze die passende Umkränzung bilden. Salate und Mayonnaisen enthalten in ihren Bestandteilen meist schon die geeigneten Elemente zur Verzierung; wer diese Gerichte gut herzustellen gelernt hat, darf sich auch nicht die Mühe verdrießen lassen, sie in Form- und Farbenzusammenstellung so darzubieten, daß jeder Gast schon durch den bloßen Anblick die Überzeugung bekommt, ein kulinarisches Kunstwerk vor sich zu haben. Für andre kalte Schüsseln seien aus der Fülle der Sachen, die zum Aufputz verwandt werden können, die Wasserrosen, Körbchen und Vasen erwähnt, die aus hartgekochten Eiern zurechtgeschnitten werden können, sowie die aus Radieschen, weißen und gelben Rüben mit spitzem Messer leicht herzustellenden Röschen. Kompotte lassen sich wenig verzieren; werden die Früchte recht geschmackvoll geordnet, so bietet die Schüssel an sich schon ein verlockendes Aussehen. Am ersten noch läßt sich Apfelmus und ähnliches herausputzen, indem man Rosinen, Mandeln, Succade verwendet und in die mit einer Spicknadel vorgezeichneten Figuren legt. Auch kann man den Apfelbrei mit einem Guß überziehen oder wie die Cremes mit Fruchtgelee ausputzen. Sehr hübsch macht sich eine Arabesken-Verzierung aus einem Streupulver, zu welchem man beim Apfelmus Zimmt oder besser geriebene Schokolade, bei Cremes bunten Zucker nimmt. Die dazu nötige lose aufzulegende und vorsichtig abzunehmende Schablone erhält man aus einem Stück Papier in der Größe der Schüsseloberfläche, welches man vierfach zusammenlegt und auf die bekannte Manier ausschneidet. Pudding garniert man mit Früchten, Gebäck und Rahmschaum oder mit gehacktem Weinsulz. Auch Torten können außer mit Früchten noch mit verschiedenfarbigem Guß ausgestattet werden, wie auch Verzierungen von steifem Eiweißschnee oder Rahmschnee erhalten, die durch eine spitze Düte auf die Torte gespritzt werden.

5. Menge der Zuthaten bei großen und kleineren Essen.

Suppenfleisch. Man rechne bei einer großen Gesellschaft zu einer kräftigen Bouillon oder Suppe auf jede Person $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsen- oder Rindfleisch; Kalbfleisch à Person $\frac{3}{4}$ Pfd., bei geringer Personenzahl um die Hälfte mehr. Nimmt man nur die Hälfte des hier geforderten Fleisches und setzt dann jedem Liter Suppe $\frac{1}{6}$—$\frac{1}{3}$ Uzn. Liebigs Fleischextrakt und die gleiche Menge Salz hinzu, so erhält man, bei bedeutender Ersparnis, eine hinreichend kräftige Bouillon.

Huhn. Ein gutes Huhn zur Suppe reicht hin für 4—5 Personen.

Fisch. Wenn die Gesellschaft größtenteils aus Herren, und das Essen aus einem Hauptgericht Fisch und Kartoffeln besteht, so kann man von Hecht, Karpfen, Forellen, Barsch, Schleien, frischem Lachs, Schellfisch, Butte, Kabeljau für jede Person $\frac{3}{4}$—1 Pfund rechnen. Bei einer Reihenfolge von Gerichten kann die Hälfte genommen werden.

Von geräuchertem Lachs, als Beilage zu Spargel, jungen Erbsen, Blumenkohl u. s. w. 3 Uzn.

Stockfisch, im trocknen Zustande berechnet, als einzelnes Gericht mit Kartoffeln für 4—5 Personen $1^1/_2$ Pfund.

Gemüse. Spargel rechne man für jede Person $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{5}$ Pfund; (bei eingemachtem Büchsenspargel höchstens $5\frac{3}{5}$ Uzn. Vorgerichtete Schneid- oder Vietsbohnen, Erbsen, junge Wurzeln (Möhren) als Hauptgericht für den täglichen Tisch, nehme man für jede Person einen gestrichenen Suppenteller voll. Wirsing für 2 Personen 1 Kopf von gewöhnlicher Größe. Hiernach läßt sich leicht die Portion für eine Gesellschaft bestimmen.

Reis mit Milch, dicklich gekocht, als Hauptgericht für den täglichen Tisch, à Person 3 Uzn.

Beilagen. Wenn zu einer Herren- und Damengesellschaft von 12 Personen bei einer Reihenfolge von Schüsseln 4 Beilagen zu zweierlei Gemüsen genommen werden, z. B. Midder und gebratener Aal oder geräucherter Lachs zu jungen Erbsen, Saucissen und Eskalopes zu Blumenkohl, so würden 4 vollkommene Midder (jede in 3—4 Teile geschnitten), 3 Pfund Aal oder 2 Pfund geräucherter Lachs, $1^1/_2$ Pfund Saucissen und $1^1/_2$ Pfund gehacktes Fleisch zu Eskalopes nötig sein. Da der Gemüsegang einer der ersten Gänge und besonders für Herren der Hauptgang ist und sich nicht berechnen läßt, welche Beilage der andern vorgezogen wird, so kann nicht gut weniger genommen werden.

Braten, sei es Ochsen-, Kalb-, Hammel- oder Lammfleisch, rechnet man, wenn der Braten das Hauptgericht ist, für jede Person 1 Pfund (die Knochen einbegriffen). Da es nicht passend sein würde, den Braten bis auf den letzten Rest zu zerschneiden, so kann man selbst bei mehreren Schüsseln nicht wohl weniger nehmen; es möchte denn der Braten aus einem fleischigen Stück ohne Knochen bestehen.

Puterhahn. Wenn derselbe recht groß und gefüllt ist und das Hauptgericht sein soll, so würde man auf einen solchen 10—12 Personen, bei mehreren Gerichten aber, besonders wenn 2 Braten gegeben werden, bis 18 Personen rechnen können.

Puterhenne reicht für 8 Personen.

Kapaun reicht hin für 5—6 Personen; Metzer Poularde für 6—8 Personen.

Junge Hähne (Kücken). Man rechne davon, wenn sie noch klein sind, bei einem Gericht für jede Person 1 Hähnchen; sind solche aber von mittlerer Größe, so würden für 6 Personen 4 Stück hinreichen. Wird bei mehreren Schüsseln ein zweiter Braten zu den Hähnchen gegeben, so kann man den vierten Teil weniger rechnen.

Junge Tauben. Als einzelnes Gericht nehme man für 4 Personen 6—8 Tauben, bei einer Reihenfolge von Schüsseln kann man einige Tauben weniger rechnen.

Gans als Hauptgericht reicht für 8—9 Personen.

Ente für 3—4 Personen.

Rehziemer als Hauptgericht reicht hin für 10—12 Personen. Wird zugleich ein zweiter Braten gegeben und sind schon verschiedene Schüsseln vorangegangen, so würde ein Rehziemer für 18—20 Personen genug sein.

Hirschkeule für 8—9 Personen; mit einem zweiten Braten gegeben, würde dieselbe für 15—16 Personen hinreichen.

Hasenbraten für 6—8 Personen.

Wildschweinskopf für eine Herren- und Damengesellschaft, bei einer Reihenfolge von Schüsseln, für 20—25 Personen.

Kramtsvögel. Für Herren nehme man bei einem Hauptgericht für jede Person 3—4, für Damen 2 Vögel. (4 Stück zu einem Bund).

Beefsteaks mit Kartoffeln als einzelnes Gericht oder Koteletten als Beilage zum Gemüse für jede Personen ½ Pfd.; sonst weniger.

Ochsenzunge zu Ragout mit Fleisch- oder Weißbrotklößchen als Hauptgericht für 8—10 Personen.

A. Anweisungen allgemeiner Art.

1. Zucker zu läutern. Man tunkt den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem nicht zu kleinen Topfe, am besten von Messing oder Nickel, über schwachem Feuer zergehen und schäumt ihn so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar machen, so gebe man geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

2. Eiweiß zu schlagen. Um recht weißen Schaum zu bekommen, wie er zum Geraten des Puddings und mancher Backwerke erforderlich ist, nehme man recht frisches Eiweiß. Mit einem losen Schneebesen, einer Gabel oder noch besser mit einer Spirale schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, was eine Zeit von 5—10 Minuten erfordert. Neuerdings hat man einfache aber sehr praktische Sahneschlagemaschinen, die uns innerhalb weniger Minuten steifen Schnee liefern. Etwas Citronensaft, sogleich ins Eiweiß getröpfelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, nicht hinstellen, man muß vielmehr bis zum Gebrauch fortschlagen, da er andernfalls wässerig wird.

Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen, Cremes oder Kuchen bestimmt, so schlage man zuletzt etwas geriebenen Zucker darunter. Falls junge Hausfrauen das Unglück haben sollten, etwas von den Eidottern ins Eiweiß zu bekommen, mögen sie nicht in Verzweiflung geraten. Das Eiweiß wird gerade so steif als ohne das Tröpfchen Eigelb; daß dies nicht geschehen würde, ist ein thörichter Küchenaberglaube. Ebenso läßt sich das Eiweiß von Hühner- und Enteneiern sehr wohl zusammen schlagen, was auch vielfach bestritten wird.

3. Sahne zu schlagen. Nur gute süße Sahne, welche im Sommer nicht über 24 Stunden alt sein darf und ohne Milchzusatz abgefüllt ist, läßt sich zu steifem Schaum schlagen, am besten mit dem Schaumbesen. Soll die Schlagsahne gesüßt verwandt werden, so wird wenig feinster Puderzucker kurz vor dem Gebrauch durchgemischt. — In Fällen, wo Sahneschaum wegen der Beschaffenheit des Rahmes durchaus nicht steif werden will, wird wenig fast abgekühlte, dem Erstarren nahe Gelatinelösung rasch unter kräftigem Schlagen zugemischt.

4. Mehl zu schwitzen. Man läßt einen Stich Butter in einem eisernen Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Rührt man Wasser, Bouillon oder eine andere Flüssigkeit hinzu, so ist es besser, wenn dieselbe kalt ist, damit die Masse fein und glatt gerührt werden kann.

Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Frikassee gebraucht werden, so kann man es, wenn es recht flüssig ist, nach dem Ausschäumen des Fleisches zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

5. Mehl braun zu machen. Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Färbung erhalten hat. Brenzlich darf es aber ja nicht werden.

Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Töpfchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zur hellen Bräunung gerührt. Besser ist es, wenn man das Mehl auf einem reinen Kuchenblech im Bratofen zu gewünschter Farbe röstet, in der Regel dunkelgelb.

6. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls. Bewährt hat sich das Kartoffelmehl zur Bindung von Brat- und Kraftsaucen, für die es geeigneter ist als gewöhnliches Mehl. Auch zum Sämigmachen von Dunstobst und Gemüsen ist es praktisch, während es zu Schaumsaucen und -Speisen, auch zu Blancmangers nicht verwendbar ist, weil es das Schäumen hindert. — Kartoffelmehl muß mit kaltem Wasser angerührt werden, bevor man es zusetzt. Da es sehr dickt, nehme man nur kleine Mengen; zu Bratensaucen etwa einen Theelöffel voll, zu Obst nur halb so viel und zu Gemüsen nur eine oder zwei Messerspitzen. Bei übertriebener Anwendung erhält man keine gebundenen, sondern verkleisterte Speisen.

7. Reis- und Maismehl. Selbst Reismehl zu bereiten, wie dies in früheren Zeiten angebracht gewesen sein mag, ist zu unsrer Zeit eine unnütze Zeitvergeudung, da man aus deutschen Reis- und Maismehlfabriken, die mit den besten Mahlmühlen versehen sind, eine ganz vorzügliche Ware erhält, nur achte man darauf, daß sie nicht bei den Wiederverkäufern zu lange gelegen hat und dadurch dumpfig geworden ist.

8. Reis zu reinigen und abzubrühen. Man sucht die hülsigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, setzt ihn, nachdem man das Waschwasser abgegossen, mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, indem alle Säure, die derselbe oft enthält, und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich dadurch verliert.

9. Sago vorzubereiten. Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und, nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet und dies noch einmal wiederholt; dann kocht man ihn in der bestimmten Brühe gar. Dies Verfahren ist nur bei echtem Sago anwendbar; Kartoffelsago würde dabei zerfließen, er wird nur gespült und dann gekocht.

10. Aleuronat zu verwenden. Unter dem Namen „Aleuronat" wird ein mehlartiges Pulver hergestellt, das im wesentlichen (80 v. H.) aus dem Eiweißstoff des Weizenkornes besteht und wegen seiner Billigkeit als Ersatz von Fleisch oder Ei, denen es an Verdaulichkeit und Nährwert nicht nachsteht, mit Vorteil verwendet werden kann. Es empfiehlt sich besonders als Zusatz zu gebundenen Suppen, wie zu Mehl- und Kartoffelspeisen. 1 Eßlöffel Aleuronat auf 3 Eßlöffel Mehl oder entsprechende Mengen mehlhaltiger Stoffe dürfte ein angemessenes Verhältnis sein. In Geschmack oder Einwirkung auf die Beschaffenheit kann es die Eier nicht ersetzen, wohl aber an nährender Wirkung. — Trocken aufbewahrt ist das Aleuronat ebenso haltbar wie Mehl.

11. Butter schäumig zu rühren. Ist die Butter stark gesalzen, so wäscht man sie vor dem Gebrauch aus und läßt sie in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden. Muß man ausnahmsweise käsige Butter nehmen, so werde sie langsam geschmolzen und vom Bodensatz abgegossen. Dann rührt man sie mit einem hölzernen Löffel, bis sie weich wird und Blasen wirft.

12. Braune Butter. Die Butter setzt man in einem eisernen Topfe auf gelindes Feuer und rührt sie so lange, bis sie braun geworden ist, erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählich braun.

Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem diese braun gemacht ist, hineingethan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein brenzliger Geschmack entsteht.

13. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäck. Die Butter, worin man Backwerk kochen will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird sie, wenn das zu Backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden, wobei man auf zwei Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich zum Teil nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salzteilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer, läßt ihn etwa zehn Minuten stehen, nimmt den noch vorhandenen Schaum ab und füllt die klare Butter in wohl gereinigte Steintöpfe; doch darf nicht das Geringste vom Bodensatz dazu kommen. Wenn sie erkaltet ist, legt man ein Papier darüber, ein Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten, luftigen Ort.

Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochenden Gebäck den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und zum Ausstreichen der Formen unvergleichlich.

14. Krebsbutter. Es werden etwa 20 Stück Krebse in Wasser gereinigt, mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den roten Schalen, stößt sämtliche Schalen mit 7 Lzn. Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse rot wird und zu steigen anfängt. Endlich gießt man 1 Qt. Wasser dazu, läßt es kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden, kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt oder dem Wasser Fleischextrakt zusetzt. Die Krebsschwänze gibt man in die Suppe oder zum Frikassee.

15. Sardellenbutter. Man rührt 1 Pfund gute Butter zu Schaum, nimmt 1 Pfund nach Nr. 46 vorbereitete Sardellen, die man fein hackt, hinzu und reibt die Masse durch ein Sieb, verwahrt sie in einem Steintöpfchen und stellt sie zugebunden an einen kalten Ort.

Man benutzt die Sardellenbutter zum Bestreichen gerösteter Weißbrotschnitte oder zu Saucen, Ragouts und Frikassee. Bei letzteren Verwendungen fügt man sie erst eben vor dem Anrichten bei, da sie nicht kochen darf.

16. Petersilienbutter. Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Teil feingehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf

17. Haushofmeisterbutter. Man vermischt ¼ Pfund Butter gut mit einer Messerspitze Salz und Cayennepfeffer, zwei Theelöffel voll gewiegter Petersilie und dem Saft einer Citrone, reibt diese Butter durch ein Sieb und gibt sie zu gebratenem Fleische und zu Fisch. Statt der Petersilie nimmt man oft gern abgebrühte und gewiegte feine Kräuter, wie: Kerbel, Estragon, Majoran, Pimpernelle und Petersilie und reicht diese Butter namentlich gern zu gekochtem und gebratenem Lammfleisch.

18. Epikuräerbutter zum Bestreichen von gerösteten Brotschnitten. Vier entgrätete Sardellen, vier kleine Pfeffergurken sowie wenig Schnittlauch und einige Estragonblätter werden fein gewiegt, drei harte Eigelb durch ein Sieb gerieben, ¼ Pfund Butter damit vermischt, ein Theelöffel Mostrich hinzugefügt und die Butter durch ein Sieb gestrichen.

19. Feen-Butter (Englisches Rezept). Drei hartgekochte Eigelb reibt man mit 2 Löffel feinem Zucker, 1 Löffel Orangenblütenwasser mit ¼ Pfund feinster Sahnenbutter durch ein Sieb, um diese Butter zum Bestreichen der englischen Kakes zu benutzen. — Statt des Zuckers und des Orangenwassers verreibt man die Butter auch gern mit ¼ Pfund gestoßenen Haselnußkernen oder geriebenen Mandeln und fügt dann etwas Citronensaft hinzu.

20. Semmel zu braten für Suppen und Klöße. (Croutons.) Man setzt Butter aufs Feuer, läßt sie gelb werden, gibt dann das in Würfel, Scheiben, Streifchen oder Figuren geschnittene Weißbrot hinein und rührt dieses fortwährend so lange, bis es gelb geworden ist.

21. Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Frikassees mit Eiern. Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und

der Topf vom Feuer genommen ist, und zwar auf folgende Weise: Man zerrührt frische Eidotter mit wenig kaltem Wasser, gibt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so allgemach mehr, während man die Eidotter beständig rührt, dann gibt man sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise, welche dann noch etwas gerührt werden muß, damit die Eier nicht gerinnen. Ganze Eier werden ebenfalls mit etwas Wasser mit einem Schaumbesen tüchtig geschlagen und dann wird allmählich von der heißen Speise, unter fortwährendem Schlagen, dazu gegeben.

Ein ganzes Ei macht die Speisen so sämig wie 2 Eidotter, ist nahrhafter, aber nicht so wohlschmeckend wie reines Eidotter, deshalb nicht für feine Speisen zu empfehlen.

22. Eine gute Dämpfbrühe (Braise) zu machen. Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten, als Kalb- und Hammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten, besonders älteres Geflügel, Puter und Gänse, darin gar zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben. Man belegt den Boden der zum Dämpfen bestimmten Kasserolle mit Speckscheiben, streut gröblich gehacktes Nierenfett oder feines Rindermark darüber und folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stück Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Dragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel; was man davon nicht hat, kann wegbleiben. Auf dieses wird das mit etwas Salz bestreute Fleisch gelegt, mit Speckscheiben belegt und, mit schwacher Fleischbrühe kaum bedeckt, in dem fest verschlossenen Topfe langsam weich gekocht. Wenn das Fleisch oder Geflügel angerichtet ist, gießt man die Brühe, welche noch vorhanden und Braisenfond oder -grund genannt wird, durch ein Sieb, fettet sie ab und bereitet damit die vortreffliche Sauce.

23. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, das sich lange frisch erhält. Das Fett wird an einem kalten Ort 24 Stunden in Wasser gelegt, welches man 3—4mal wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz aufs Feuer gestellt und unter öfterem Umrühren langsam ausgeschmolzen. Ist das Fett ganz klar und sind die Schreven (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man jenes durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und die Gallert zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten sauren, in 4 Teile geschnittenen Äpfeln aufs Feuer, läßt es damit kochen, bis diese weich sind und zu braten beginnen, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den Topf, bindet diesen andern Tages mit Papier zu,

durchsticht dies mit einer Nadel und bewahrt das Fett im Keller auf. Will man das Gänsefett etwas fester haben, so nimmt man etwa ein Viertel ausgebratenes Schweinefloomfett hinzu.

24. Ochsen- oder Rindsnierenfett vorzüglich zu bereiten. Je fester das Nierenfett, desto besser und reichhaltiger. Es wird in einige Stücke geschnitten, mit reichlich frischem Wasser bis zum andern Tage hingestellt, und das Wasser einmal gewechselt. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch — zu einem Pfunde eine kleine Obertasse voll — auf gelindem Feuer unter häufigem Umrühren so lange offen gekocht, bis das Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird. Auch kann das Nierenfett in kleine Würfel geschnitten und nach dem Ausbraten durchgesiebt werden, was zu feineren Speisen unbedingt vorzuziehen ist. Brät man aber das Nierenfett mit Milch, so darf es nicht gerührt werden, und der Topf darf nicht auf offenem Feuer stehen. Brennt das Fett an, so wird es wertlos durch bittern Geschmack. Die Fettwürfel, welche man anfangs mit einem eisernen Löffel einigemale vom Boden des Topfes loslöst, dürfen nur hellbraun werden, worauf man das klare Fett, das süß wie Butter riecht und von sehr gutem Geschmack ist, durch ein Blechsieb gießt und, wie oben angegeben, verwahrt. Die Fettschreven sind, vorzüglich mit gekochtem Rindfleisch fein gehackt, zu Frikandellen zu empfehlen.

Da jedes Fett zum Küchengebrauch frisch am besten ist, so würde für einen kleinen Haushalt von 2—3 Personen zur Zeit ein Pfund genug sein.

25. Speck auszubraten. Je dicker und fester er ist, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide mit einem scharfen Messer gleiche Scheiben davon ab, lege diese aufeinander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und teile sie in kleine, gleiche Würfel. Diese lege man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse sie bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wobei man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen brenzligen Geschmack annimmt, wie das auf raschem Feuer unvermeidlich ist. Der lose Speck, welchen man von dem zum Spicken bestimmten abgeschnitten hat, ist sehr gut zum Ausbraten, auch Schinkenspeck, nur schneide man die nach Rauch schmeckende Außenseite des Speckes zuvor dünn ab.

26. Gute Butter zu machen. Man sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch

an einem luftigen Orte auf und nehme, nachdem sie 2 Tage — nicht länger — gestanden, die Sahne ab. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Orte geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, ganz klar erscheint.

Die Butter zum Einmachen muß nicht zu schwach gesalzen und bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einem ganz reinen, am besten in einem steinernen Topfe, welcher mit etwas naßgemachtem Salz ausgerieben ist (weil dann die Butter nicht am Topfe klebt), fest eingemacht wird. Dann lege man ein leinenes, gut ausgewaschenes Tuch darauf, versehe den Topf gehörig mit Salzpökel und stelle ihn unbedeckt, damit die Butter der Luft ausgesetzt ist, in den Keller.

27. **Vom Verbessern streng gewordener Butter.** Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, was die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so thut man wohl, sie nochmals zu waschen und mit etwas scharfem, weißem Essig durchzukneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen in gut gereinigte Töpfe fest eingeknetet.

28. **Klare (Ausbackteig) mit Hefe.** ½ Uze. Hefe wird mit ⅛ Qt. lauwarmem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zerrührt und 1 Uze. geschmolzene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 3 Uzn. feines Mehl hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetunkten hängen bleibt. Man läßt sie aufgehen, tunkt das zum Ausbacken bestimmte Obst oder Fleisch (S. Nr. 203) hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, worin man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.

29. **Klare ohne Hefe.** Die in voriger Nummer genannten, etwa noch mit 1 Eßlöffel Rum versetzten Flüssigkeiten werden mit 4 Eidottern, ⅔ Uzn. geschmolzener Butter, etwas Salz und Zucker und 3 Uzn. feinem Mehl verrührt; dann der steife Schnee des Eiweiß nach und nach darunter gemischt, das Obst hineingetunkt und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

30. **Klare für Fleischspeisen.** $\frac{1}{10}$ Qt. warme Milch quirlt man mit 2 Eiern, Salz und 1 Löffel Speiseöl zusammen, verrührt dann 3 Uzn. Mehl damit, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, in den man die Fleischstücke taucht.

31. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout. Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man 3 Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es mit Wasser bedeckt aufs Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: $1/2$ Sellerieknolle, eine gelbe Wurzel, eine Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, kein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt sie ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

32. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout. Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfd. in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen weißkochenden eisernen Topf, darauf $\frac{1}{4}$ Pfd. rohen Schinken (man kann Schinkenreste dazu verwenden) oder Sommerwurst und 2 Pfund Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einer gelben Wurzel, einer halben Sellerieknolle, einer Petersilienwurzel, ganzem Gewürz. Einen Teil des Rindfleisches kann man, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, durch dieses ersetzen. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt $1/2$ Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angesetzt hat, mehreremal. Nachdem es braun genug ist, gießt man unter Berücksichtigung des Einkochens so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe haben muß, und läßt es zugedeckt langsam kochen. Das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern ins Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1—2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz. Anstatt des Rindfleisches kann man auch 2 Theelöffel von Liebigs Fleischextrakt nehmen.

33. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben. $\frac{3}{4}$ Uze. Zucker werden in einem kupfernen Kasseröllchen aufs Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell $\frac{1}{10}$ Qt. Wasser hinzu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt ihn in einem zugekorkten Glase zum Färben auf. Mit einem Theelöffel voll färbt man $\frac{1}{4}$ Quart Brühe schön gelb. Auch gibt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen in der Suppe gekocht ist, dieser eine schöne Kraftfarbe.

34. Roher Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot. Man schneidet den Schinken am vorteilhaftesten mit einem

scharfen Messer in der Mitte durch, sagt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte, auf der Schnittfläche dünn mit Schweineschmalz bestrichen, damit sie weder schimmelt noch austrocknet, in Papier genau zugewickelt und in einem reinen Beutel eingebunden, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten aber luftigen Orte auf. Von der andern Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Rändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grob gestoßener Pfeffer dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man vielfach die zuvor aufeinander gelegten dünnen Scheiben in feine Streifchen oder Würfel.

35. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben. Frische Heringe haben weder einen Thran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief im Kopfe, und das Fleisch ist weißlich.

Die ersten Heringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden; ich stimme dem nicht zu. Das Abziehen ist jedoch nicht erforderlich.

Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, ausgenommen und gut gewaschen 1—1½ Tag an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser noch in süße Milch. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer wird im Rücken vom Kopf bis zum Schwanz hin die Haut durchgeschnitten, und danach abgezogen; doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten zerfetzt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Hering nicht mehr gewaschen und nach Gefallen in gerade oder schräge, finger- oder 2fingerbreite Stücke geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinander gebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Heringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist; man wird mich schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Hering ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder an-

nimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Heringe legt man auch wohl auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten, und richtet sie auf frischen Weinblättern an.

Zum Butterbrot werden die Heringe ausgewässert und entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Hering beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, wie diese angerichtet und mit feinem Öl und etwas Essig übergossen.

36. Sardellen vorzubereiten. Man spüle von den Sardellen das Salz 2—3mal in kaltem Wasser ab und lasse sie in abermals frischem Wasser 10—15 Minuten wässern. Bei weniger guten Sardellen wird eine längere Zeit bis zu mehreren Stunden erforderlich, oder der Osmose-Apparat in Anwendung zu bringen sein. Besonders fein werden gute Sardellen in mehrmals erneuerter Milch. Nach dem Wässern nehme man mit den Fingern die Flossen auf dem Rücken weg, reiße die Fischchen, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne das Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man die Sardellen zum Ablaufen auf einen Durchschlag und richte sie zierlich geordnet an; man kann die Hälften schiefwinkelig aufeinander legen, den Rand mit aufgerollten Sardellen verzieren und nach Belieben das Schüsselchen mit feinem Öl und etwas Weinessig übergießen.

Man serviert die Sardellenhälften auch zuweilen mit ganz fein gehackten weißen Zwiebeln, mit Essig, Öl und Pfeffer vermischt. Am besten richtet man die Sardellen auf einem durch einen umgekehrten Glasteller erhöhten Schüsselchen sternförmig an, und füllt die Zwischenräume alsdann mit Kapern, Perlzwiebeln, gehackten feinen Kräutern und gewiegtem Eigelb.

Gute Sardellen haben ein weißes, leichtes Fleisch, während die schlechteren hart und trocken sind und gelbrot aussehen.

37. Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und andern Speisen vorzurichten. Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in 4—8 Teile geschnitten; die Herzblätter bleiben daran.

Petersilienwurzel werden gewaschen, geschabt (geschrappt), der Länge nach 2 Zoll breit durchgeschnitten, und wenn sie sehr dick sind, kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, letztere nur zu Hühner- und Kalbfleischsuppen.

Petersilienblätter. Dieselben werden abgespült, von den größeren Stielen abgeschnitten, ganz fest zusammengefaßt und auf dem Küchenbrettchen mit einem scharfen Messer so fein als möglich geschnitten, wobei immer die nach dem Schnitt bleibenden Spitzen untergeschoben werden. Bei einiger Übung kann man auf diese Weise die Petersilie so fein schneiden, daß das Hacken erspart werden kann.

38. **Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten.** Die ganze Morchel (am feinsten ist die Spitzmorchel) ist eßbar, man braucht nur den etwa erdigen Fuß ab- und den ganzen Stamm, der hohl ist, durchzuschneiden, von Ungeziefer in der Höhlung zu säubern und wiederholt zu waschen.

Frische Morcheln wäscht man wiederholt in kaltem Wasser, setzt sie dann mit kaltem Wasser bedeckt aufs Feuer, läßt sie heiß werden, wobei der Sand aus den faltigen Teilen herausfällt, und wäscht sie alsdann noch einmal in kaltem Wasser.

Getrocknete Morcheln werden eine Stunde in Milch gelegt, ebenfalls gut gewaschen, mit halb Milch, halb Wasser eine Stunde gekocht, nochmals gewaschen und dann wie die frischen Morcheln gehackt, zerschnitten oder ganz gelassen und auf verschiedene Weise verwendet.

39. **Trüffeln desgleichen** werden 1—1½ Stunde eingewässert, ganz rein gebürstet, in fetter Bouillon oder Rotwein weich gekocht, zerschnitten und beim Anrichten in die Sauce gegeben.

40. **Champignons desgleichen.** Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann schneidet man sie in Scheiben, stellt sie mit Butter aufs Feuer, läßt sie in der eigenen Brühe rasch gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Frikassee. Wenn sie lange kochen, werden sie hart.

Die getrockneten Champignons muß man eine Stunde im Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann drückt man dieselben aus und gibt sie, wenn das Ragout oder Frikassee ausgeschäumt ist, hinzu.

41. **Kalbsmidder (Kälbermilch) zu Frikassees und Saucen vorzurichten.** Man setzt die Midder mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn sie heiß geworden sind, wird das Wasser abgegossen und andres darauf gegeben, so einigemale, bis sie weiß erscheinen. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht von den länglichen Stücken die Haut ab, löst

aus den andern die fleischigen Teile, schneidet die Milch in Würfel und kocht sie während 10 Minuten im Frikassee gar.

42. Spargel desgleichen. Man schneidet die Köpfe ½—2 Zoll lang ab und kocht sie ¼ Stunde im Frikassee.

43. Pistazien desgleichen. Man setzt diese mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, zieht die Haut ab und legt sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen ½ Stunde im Ragout kochen.

44. Austern desgleichen. Die Austern gibt man erst beim Anrichten ins Frikassee oder in die bestimmte Sauce, weil sie durch Kochen hart werden.

45. Zwiebeln abzubrühen. Die geschälten Zwiebeln werden mit kochendem Wasser übergossen, und nachdem sie 8—10 Minuten darin gelegen haben, mit kaltem Wasser abgespült und danach mit einem Tuche abgetrocknet. Es ist anzuraten, sich beim Kochen stets nur abgebrühter Zwiebeln zu bedienen, weil diesen alles Unangenehme, was der Genuß der Zwiebeln mit sich bringt, und alle Schärfe genommen ist, und sie nun eine angenehme Würze der Speisen bilden.

46. Kastanien zu verschiedenem Gebrauch. Wünscht man dieselben zum Ragout oder zum Füllen von Geflügel anzuwenden, so entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, koche die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleich wie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig.

Kastanien zum Kohl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen, oder, da nicht jeder sie liebt, in einem Schüsselchen dazu geben.

Kastanien zum Dessert oder zum Thee mit Butterbrot werden, nachdem die Schale kreuzweise eingeschnitten, mit Salz — zu jedem Pfunde eine kleine Handvoll — in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach ½—¾ Stunde der Fall sein wird.

Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

47. Soja von Champignons. Der Champignon, Agaricus campestris nach Linné, ist einer unsrer besten, wohlschmeckendsten

und nahrhaftesten Schwämme und eignet sich sehr gut zur Bereitung der Soja, weil er sehr saftreich ist. Er wächst auf Viehtriften, auf lichten Waldwegen, Schafweiden, oft fast überall im Nachsommer und ist leicht von andern Schwämmen zu unterscheiden. Er ist anfangs klein mit kugelrundem Hut und kurzem geraden Stamm, schneeweiß, später gelblich mit seidenartiger Haut. Die unter dem Hut befindlichen Blättchen oder Lamellen sind rosenrot, später rotbraun, das Fleisch ganz weiß, der Stiel am Grunde verdickt, in der Mitte mit einem häutigen Ringe versehen. Ganz jung braucht man den roh nußartig schmeckenden Schwamm zum Einmachen und Braten. Sobald er etwas größer geworden ist und der kleine Hut sich schirmartig ausgebreitet und vergrößert hat, benutzt man ihn zur Soja, nimmt ihn jedoch so frisch und fest als möglich und benutzt sowohl den Hut als den Stamm, entfernt die unter dem Hut befindlichen blätterigen Teile von den festen, und schneidet das schmutzige Ende des Stengels weg. Dann nimmt man zu 4 Pfund Champignons, welche nach dem Wiegen gespült und zum Ablaufen in einen Durchschlag gelegt werden, ½ Pfd. abgeschälte und kleingeschnittene Schalotten 2½ Uzn Salz, ½ Uze. gröblich gestoßenes Gewürz, bestehend aus 2 Teilen Nelkenpfeffer, 1 Teil Pfeffer, 1/2 Teil Nelken, ferner 12 Lorbeerblätter, eine Handvoll Dragon und Basilikum, zu gleichen Teilen klein geschnitten. Dies alles legt man lagenweise in einen steinernen Topf und läßt es 2—4 Tage stehen. Dann drückt man die Champignons mit der Hand rein aus, läßt den Saft langsam durch ein sehr rein ausgebrühtes Tuch laufen, setzt ihn aufs Feuer und läßt ihn langsam wie Sirup einkochen. In Flaschen gefüllt und verkorkt hält sich dieser Extrakt lange und dient dazu, Fleischspeisen und Saucen einen kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben; doch darf man ihn, weil er sehr stark ist, nur theelöffelweise anwenden.

Außer dieser Champignonsoja benutzt man in der Küche zum Kräftigen, Färben und Würzen von Saucen, Suppen und Ragout noch die käufliche englische und Japan-Soja; auch bei ihrer Anwendung ist Vorsicht zu empfehlen.

Einfacher als die Bereitung der Soja ist die Herstellung von Champignonpulver, welches wohl zu empfehlen ist. Man entfernt, wie vorher, Lamellen und das schmutzige Ende des Stiels, und trocknet alsdann die Pilze auf weißem Papier im Ofen solange, bis sie beim Drucke zerbröckeln. Dann stößt man sie im Mörser recht fein und vermischt das Pulver mit etwas feinem Pfeffer, füllt es in kleine Fläschchen, korkt sie zu und benutzt das sehr haltbare Pulver als pikante Würze für Ragouts, Fleischfarcen u. dgl.

48. Feines Gewürzextrakt an Ragouts. Die Kerne von 60 Stück reifen Walnüssen legt man einige Minuten in heißes Wasser, reibt mit einem Tuche die Haut ab, trocknet sie und legt sie mit folgenden Gewürzen schichtenweise in einen steinernen Topf: ½ Uze. Muskatblüte, Nelken (nach Belieben Knoblauch), Ingwer, 1 Uze. gelben Senfsamen, alles fein gestoßen, der Knoblauch zerschnitten ⅛ Unze ganzen, weißen Pfeffer, eine Stange geriebenen Meerrettich, eine Handvoll Salz, 6—8 Lorbeerblättchen; dann kocht man 1 Qt guten Weinessig und gießt ihn darauf. Sobald die Mischung erkaltet ist, bindet man den Topf zu, setzt ihn an die Luft, füllt nach Verlauf von 2—3 Wochen von diesem gewürzreichen Saft kleine gut zu verkorkende Flaschen, und gießt nochmals gekochten und kalt gewordenen Essig auf die Gewürze, der noch wieder kräftig genug wird. Man nimmt von diesem Extrakt zu einem Ragout für 6 Personen 2 Theelöffel voll statt andrer Gewürze.

49. Dragonessig. Frisch abgepflückte Dragonblätter gibt man ungewaschen in eine Flasche, füllt diese mit gutem Weinessig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne stehen. Dieser Essig gibt dem Salat einen angenehmen Geschmack. Da dieser Geschmack aber nicht jedermann behagt, so wende man den Dragonessig mit Vorsicht an. Um ihn zu Ragout zu benutzen, fügen man zu einem Teil desselben eine Handvoll Schalotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. — Im Monat Juli und August ist der Dragon hierzu am besten.

50. Dill in Essig zum Einmachen saurer Gurken. Der Dill ist ein sehr beliebtes gewürzreiches Küchenkraut, besonders zum Einmachen der Gurken in Essig. Am Ende der Blütezeit ist der Dill in bester Kraft, zur Zeit des Gebrauchs aber häufig nicht mehr grün, bei einer Verspätung oft gar nicht mehr zu haben.

Aus diesem Grunde würde zu raten sein, den Dill, so lange die Samenbüschel noch frisch grün sind, abzuschneiden, solche wie beim Einmachen der Gurken vorzurichten und in einem großem Glase mit rohem Essig bedeckt, bis zum Gebrauch hinzustellen. Man lege alsdann die Dillbüschelchen wie gewöhnlich schichtweise durch die Gurken und gieße den Dillessig, mit dem nötigen Essig vermischt, darüber.

51. Eingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen. Eine Obertasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Citronenschale und 1—2 Lorbeerblätter werden mit 2½ Uzn Butter aufs Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

52. Pfeffer, Muskatnelken, Nelkenpfeffer und Muskatblüte sind zu jedesmaligem Gebrauch frisch zu stoßen, da deren wirksame Stoffe in flüchtigen Ölen bestehen, die aus dem aufbewahrten Pulver verloren gehen würden. Für Pfeffer hat man zweckmäßige und zierliche Mühlen, die man auch statt der Pfefferschälchen auf die Tafel setzt.

53. Senf zu bereiten. Um etwas Besseres als die oft sehr zweifelhaften käuflichen Fabrikate zu erhalten, ist es wohl anzuraten, selbst Senf zu bereiten. Man nimmt schwarzes und gelbes Senfmehl zu gleichen Teilen, rechnet auf ¼ Pfd. von beiden 1 Uze. klaren Zucker, ⅛ Uz zerriebene Gewürznelken ¼ Unze Piment und soviel Weinessig und Weißwein zu gleichen Teilen, daß ein mäßig dicker Brei entsteht. Wenn alles sich innig verbunden hat, füllt man den Senf in kleine Glasbüchsen, verschließt diese mit Korkstöpseln und läßt den Senf 8 Tage stehen, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

54. Mandeln zu reiben oder zu stoßen. Um beim Gebrauch Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen befassen zu müssen, ist die Mandelreibe zu empfehlen, die man in verschiedenen Größen und Systemen in allen Haushaltungsgeschäften kaufen kann. Man benutzt die noch durchfeuchteten Mandeln, nachdem man sie mit kochendem Wasser übergossen, einige Zeit damit stehen gelassen und aus den braunen Schalen gedrückt hat. — Muß man die Mandeln stoßen, so läßt man die Kerne erst wieder trocknen, befeuchtet sie aber beim Stoßen im gut gereinigten Porzellanmörser oberflächlich mit Wasser, Eiweiß oder Arrak, wie es bei den betreffenden Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßene Mandeln werden ölig.

55. Korinthen zu reinigen. Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, gibt man die Korinthen in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit lauwarmem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen lösen sich dadurch ab und teilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einigemal erneuert werden. Vor dem Gebrauch zu Backwerken müssen gewaschene Korinthen und Rosinen wieder etwas getrocknet werden.

56. Rosinen zu reinigen und vorzubereiten. Die Rosinen werden von den Stielen befreit, sehr sorgfältig verlesen, in lauwarmem Wasser abgewaschen und auf ein Sieb getrocknet. Zu feinen Backwerken empfiehlt es sich, sie vorsichtig auszukernen. Große Rosinen werden auch in Stücke zerschnitten vor dem Gebrauch zu feinen Backwerken.

57. Vanille. Gute Vanille hat eine dünne wenig runzlige Schale, sie ist elastisch, an der Spitze unverletzt und hat einen Fettglanz, ohne auf weißem Papier beim Darüberreiben einen Fettfleck zu hinterlassen. Auch ein Überzug der Vanille von weißen Krystallen gilt als Erkennungszeichen guter Ware. Damit das Vanillin sich nicht in der Luft verflüchtigt, bewahrt man die Vanille, in Staniol gewickelt, in verschlossenen Glasbüchsen auf; ebenso gut, und praktischen Hausfrauen zu empfehlen, ist auch das Aufheben der Vanille uneingewickelt zwischen feinem Zucker in festschließenden Porzellan- oder Blechgefäßen, wodurch man einen sehr feinen Vanillezucker erhält, ohne der Güte der Vanille zu schaden. Das Maß der Anwendung der Vanille richtet sich nach der Güte derselben und nach dem Geschmack des einzelnen, es läßt sich keine bestimmte Regel dafür geben; man hüte sich jedoch vor dem Zuviel.

58. Beachtenswertes über Citronen, auch vom Aufbewahren derselben. Da so häufig bittere Citronen in den Handel gebracht werden, so sei darauf aufmerksam gemacht, sie vor dem Gebrauche zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Citronen zu Gelees, Cremes, Blancmangers, sowie auch zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Citronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne samt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bitteren Geschmack mitteilen.

Zum Aufbewahren wickle man die Citrone in dünnes, weiches Papier und lege sie an einem kalten, luftigen Orte in einen neuen aufrecht stehenden Reiserbesen.

Um Citronenschale zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibe man die ganze Citrone auf Zucker ab, schabe das Gelbe des Zuckers fein ab und bewahre diesen Citronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medikamenten ausgegeben werden.

Als Ersatz des Citronensaftes kann man zu gewöhnlichen Speisen krystallisierte Citronensäure anwenden, noch mehr aber ist der vorzügliche Citronenschalenextrakt und Citronensaftextrakt zu empfehlen, welcher überhaupt in vielen Fällen frische Citronen entbehrlich erscheinen läßt.

59. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen. Es läßt sich durch Apfelsinenschale in manchen Fällen die Citronenschale ersetzen. Sie ist besonders zu Kompotts eine gute und — da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist — zugleich wenig kostende Würze.

Um sie längere Zeit aufzubewahren, schäle man die Apfelsine mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide die gelbe Schale in feine Streifchen oder hacke sie möglichst fein, vermenge sie mit 2 Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich oftmals ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.

60. **Gewürzextrakt.** Obwohl in dem Vorstehenden die Gewürze in der gewöhnlichen Form ihrer Anwendung volle Berücksichtigung gefunden haben, unterlasse ich es doch nicht, die Hausfrauen auf die immer mehr in Aufnahme kommenden Gewürzextrakte hinzuweisen. Vorausgesetzt, daß diese gewissenhaft hergestellt sind, bieten sie nicht nur einen vollwichtigen Ersatz der Rohgewürze, sondern sie ermöglichen auch eine gleichmäßigere Wirkung, da die Rohgewürze an Wirkung oft außeordentlich verschieden sind. Sie bieten zudem eine bequemere Anwendung der Gewürze unter großer Zeitersparnis, da alle die Vorbereitungen, Reinigen, Zerkleinern, Auskochen der Rohstoffe, fortfallen. Daß sie sich auch oft billiger stellen, wird man begreifen, wenn man bedenkt, daß von den wirksamen Bestandteilen der Rohgewürze beim gewöhnlichen Küchengebrauch oft nur ein kleiner Teil wirklich zur Geltung kommt, während bei der Darstellung der Extrakte alle Stoffe ausgelaugt werden und außerdem die Materialien im großen billiger bezogen werden. Nichtsdestoweniger werden die Extrakte die Naturgewürze nie ganz verdrängen können, denn die Würzung der Speisen soll auch in ihrem Ansehen zur Geltung kommen; und es würde unbewußt unsre Geschmacksvorstellung beeinflußen, wenn wir in den bezüglichen Gerichten, die gehackte Petersilie, die Kapern oder den Kümmel nicht auch mit dem Auge wahrnehmen könnten.

Für die praktische Verwendung des Gewürzextrakts sei bemerkt, daß bei den Dr. Naumannschen Extrakten 1 Citrone gleichwertig ist mit $\frac{1}{8}$ Uze. Citronensaft, die Schale einer Citrone mit $\frac{1}{8}$ Uz Citronenschalenextrakt, $\frac{1}{3}$ Uze. Champignons mit $\frac{1}{30}$ Uz Champignons-Extrakt, 5 bittere Mandeln mit $\frac{1}{30}$ Uz Mandelextrakt.

B. Suppen.

I. Fleischsuppen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Fleischbrühe.

Suppentopf. Es gehört dazu ein sehr sauberes Kochgeschirr, in welchem eigentlich nur Suppen gekocht werden sollten. Vorzüglich sind dazu Blechgeschirre mit gut schließenden Deckeln oder eiserne glasierte Töpfe zu empfehlen. — Auch sei hier die Aufmerksamkeit der Hausfrauen auf den Papinschen Bouillontopf gelenkt, welcher mit Unrecht als umständlich und gefährlich im Gebrauch verrufen ist; seine Behandlung verursacht denkenden Frauen keine Schwierigkeit, und er liefert eine kräftigere Brühe als gewöhnliche Töpfe. Dasselbe gilt für den Umbachschen Kochtopf.

Wahl des Fleisches. Das Fleisch, welches man zur Bereitung einer guten Bouillon benutzen will, muß frisch sein. Rindfleisch aus der Keule sowie das Schwanzstück und die Oberschale liefert die kräftigste Bouillon; doch bereitet man aus jeder Fleischsorte, es sei Hammel-, Kalb-, Wildfleisch oder Geflügel, eine gute Fleischbrühe von verschiedenartigem Wohlgeschmack. Für Kranke, welche nur leicht verdauliche Speisen genießen dürfen, als Geflügel und Kalbfleisch, ist auch die daraus hergestellte Bouillon vorzuziehen. Das Fleisch von älteren Tieren gibt eine kräftigere Fleischbrühe als das von jungen.

Passendes Stück. Wird mehr auf eine kräftige Bouillon als auf ein saftiges Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei einem solchen Gesellschaftsessen, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus der Keule, ohne Fett und Knochen, welches, so trocken es auch nach dem Auskochen sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann, z. B. mit gekochtem fetten Schinken oder mit Speck fein gehackt, zu gewöhnlichen Frikandellen oder zu Panhas, welches ein sehr gutes und billiges Gericht für einen gewöhnlichen

Tisch ist. Soll aber das Fleisch nach der Suppe oder als Beilage gegeben werden, so thut man gut, alle lappigen unansehnlichen Teile abzuschneiden und weiter zu zerkleinern, damit sie recht ausgelaugt werden, sie alsdann eine Stunde, mit kaltem Wasser bedeckt, an eine warme Herdstelle zu stellen, dann zum Kochen zu bringen und die kompakteren Stücke erst, wenn die Suppe kocht, zuzugeben, um ihnen den Saft zu erhalten. Was der Suppe dadurch an Kraft abgeht, kann durch Fleischextrakt ersetzt werden.

Behandlung des Fleisches. Das Fleisch wasche man nur leicht ab oder vermeide das Waschen wenn möglich ganz, jedenfalls darf man das Fleisch nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen. Beim Aufsetzen des Fleisches berücksichtige man von Anfang an das Einkochen der Brühe und bemesse danach die Menge des Wassers; ein Nachgießen nimmt der Suppe viel Wohlgeschmack. Muß jedoch ein Nachgießen erfolgen, so füge man stets kochendes ja nicht kaltes Wasser hinzu.

Das Abschäumen. Gutes Abschäumen darf man nicht als Nebensache betrachten, wenn man eine klare wohlschmeckende Fleischbrühe gewinnen will. Das Unterlassen des Abschäumens, das jetzt vielfach angeraten wird, da durch Abschäumen Kraft verloren geht, kann ich nicht empfehlen, das Eiweiß des Schaumes nützt dem Menschen wenig und eine trübe Suppe ist nicht entfernt so appetitanregend (was doch die Haupteigenschaft der guten Fleischbrühe ist) wie eine klare Bouillon. Doch geschehe das Abschäumen nicht zu früh, sondern erst, wenn das Fleisch eine halbe Stunde langsam gezogen hat, da der Schaum dann nur noch aus wenig trüben Eiweißflocken besteht. Man schäumt die Brühe, indem man einen Löffel kaltes Wasser in die Bouillon gießt und dann sofort den aufsteigenden Schaum abfüllt. — Bei völlig schließenden Suppentöpfen ist ein Abschäumen nicht erforderlich, indem das Eiweiß gelöst bleibt.

Das Salzen. Da Salzgehalt des Wassers dem Auslaugen der Fleischsalze hinderlich ist, geschehe das Salzen erst nach dem Abschäumen, wo man dann auch sicherer die nötige Menge Salz abschmecken kann. Man berücksichtige aber den Umstand, daß bei dem langen Kochen die Flüssigkeit etwas schwindet, dadurch also verhältnismäßig salziger wird. Eine versalzene Suppe aber macht der Köchin keine Ehre, sie zeugt von Unkunde oder Gedankenlosigkeit. Sollte ihr aber doch das Mißgeschick passiert sein, daß sie in verliebter Gedankenabwesenheit ein überzähliges Mal in das Salzfaß gegriffen hat, so gibt der Osmose-Apparat eine wenn auch etwas umständliche Möglichkeit der Abhilfe.

Das Kochen der Suppe. Nachdem die Fleischbrühe langsam bis zum Kochen gekommen ist, muß sie, immer fest zugedeckt (damit das Fleischaroma nicht entweicht), an mäßig warmer Herdstelle mehr „ziehen“ als kochen, vor allem vor Überkochen bewahrt werden. Auf Holzkohlen, Torf oder in der Grude gekochte Bouillon wird am vorzüglichsten. Nach einer Stunde Kochens gebe man zur Vorsicht die Bouillon durch ein reines Haarsieb, spüle das Stück Fleisch, woran sich oft etwas Schaum setzt, eben ab, bringe es mit der Bouillon, welche langsam vom Bodensatz abgegossen wird, in dem ebenfalls umgespülten Topf wieder aufs Feuer und gebe das bestimmte Wurzelwerk hinein.

Zuthaten. Suppenkräuter. Ein Stück von einer Sellerieknolle, in der Fleischbrühe gekocht, gibt dieser einen angenehmen Geschmack. Sollte man die Knollen in starkem Maße anwenden wollen, so ist es anzuraten, sie vorher in Wasser gar zu kochen und dann in die Suppe zu geben, damit der Selleriegeschmack nicht den Kraftgeschmack überstimme. Aus diesem Grunde ist bei einer kräftigen Fleischsuppe die Anwendung von vielem Suppenkraut, namentlich von Sellerieblättern zu vermeiden, sie benehmen ihr den feinen Geschmack. In einer schwachen Fleisch-, Erbsen- und Kartoffelsuppe aber sind solche Kräuter ganz passend. Eine rohe Zwiebel gibt der Bouillon eine gelbliche Farbe und dient als Würze.

Petersilien- und Skorzonerenwurzeln kann man eine Stunde nach dem Abklären der Fleischbrühe hinzugeben — sie bedürfen zum Weichwerden ungefähr 1/2 Stunde, Porree und Spargel desgleichen, Sellerieknollen knapp 1 Stunde. Wie das Wurzelwerk geschnitten wird, ist im Abschnitt A. Nr. 37 nachzusehen.

Bindungsmittel. Wünscht man etwas Mehl zum Binden einer Fleisch- oder Kartoffelsuppe zu gebrauchen, so muß dies mit Butter gelb geschwitzt werden (A. Nr. 4); jedoch kann man auch statt dessen etwas Mehl mit frischer Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und dieses, nachdem die Brühe durchgesiebt ist, sogleich hineinwerfen. Es löst sich vollständig auf, macht die Suppe angenehm und sämig; ersteres hat aber den Vorzug, da es der Suppe einen kräftigeren Geschmack mitteilt. Man hüte sich jedoch, rohes Mehl an Fleischsuppe zu rühren, was sogar eine gewöhnliche Kartoffelsuppe unschmackhaft macht.

Wenn die Bouillon zu einem Gesellschaftsessen recht kräftig gekocht wird und mehrere Gerichte folgen, so ist es üblich, sie klar zu geben und ohne Suppenkraut. Klößchen, etwas frischer Spargel oder Blumen-

kohl ist jedoch gestattet. Für den gewöhnlichen Tisch kann man die Suppen durch Mehlschwitzen binden und durch hinzugefügten Reis, Graupen, Nudeln oder Sago nahrhafter machen. Sago oder Figurennudeln wendet man gewöhnlich bei einer kräftigen Bouillon an.

Maß und Zeit des Kochens von Perlgraupen, Reis, Sago und Figurennudeln. Von Perlgraupen und Reis kann man für 4 Personen, wenn die Suppe etwas sämig sein soll, 2 gehäufte Eßlöffel rechnen, von Sago oder Figurennudeln zu einer klaren Bouillon die Hälfte. Perlgraupen und echten Sago läßt man $2^1/_2$—3 Stunden, Reis 1 Stunde, Kartoffelsago (an den kleinen runden Körnchen zu erkennen) $^1/_4$—1 Stunde, Figuren- und Fadennudeln $^1/_2$ Stunde in der Suppe kochen. Beim Einkauf von Nudeln hüte man sich vor den gelbgefärbten, welche den Glauben erwecken sollen, als seien sie mit Eiern bereitet. Die Färbung kann, wenn sie mit Safran geschehen ist, geradezu schädlich wirken.

Klöße. Wünscht man Klöße in der Bouillon oder Suppe zu kochen, so nehme man das Fleisch vorher heraus, lege es auf eine auf kochendem Wasser stehende Schüssel, gebe 2—3 Eßlöffel Suppenfett darüber und decke die Schüssel wenigstens so lange zu, bis die Suppe angerichtet ist. Soll diese ganz klar sein, so ist es besser, die Klöße in schwach gesalzenem, mit ein wenig Fleischextrakt versetztem Wasser gar zu kochen und mit dem Schaumlöffel gleich in die Suppenschale zu legen. Das durchseihte Wasser ist noch zu Suppen und Gemüsen brauchbar.

Kraftmittel. Um eine schwache Fleischsuppe kräftiger und sehr wohlschmeckend zu machen, dient vor dem Anrichten ein Zusatz von Liebigs Fleischextrakt, welcher messerspitzenweise angewendet wird. Auch sind, wie weiterhin bemerkt, ohne Fleisch wohlschmeckende Kraftsuppen daraus zu bereiten. Das Liebigsche Fleischextrakt hilft uns aus mancher Verlegenheit in der Küche. Eine dünne Fleisch-, Pökel- oder Wassersuppe können wir im Augenblick durch eine kleine Zugabe von wenigen Gramm Fleischextrakt in die kräftigste Fleischbrühe verwandeln, ohne Fleisch zu jeder Zeit eine gute Tasse Bouillon liefern u. s. w., wie die nachfolgenden Vorschriften zu Suppen und Speisen aller Art vielfach bestätigen werden.

Alle Fleischsuppen müssen möglichst heiß auf die Tafel kommen.

2. Schnell zu machende Bouillon. In eine Bouillontasse thue man ein frisches Eidotter, Salz, ganz wenig Muskatblüte oder Muskatnuß, eine halbe Haselnuß groß wohlschmeckende frische Butter, die aber auch fehlen darf, und einen halben Theelöffel Fleischextrakt, ver-

rühre dies gut und fülle nach und nach die Tasse mit $\frac{1}{4}$ Qt. frisch kochendem Wasser. Statt der Butter ist ein haselnußgroßes Stückchen Rindermark noch mehr zu empfehlen; man hackt es fein und kocht es in dem kochenden Wasser, welches man zur Bouillon nehmen will, 10 Minuten und füllt es durch ein Sieb auf das Fleischextrakt.

Auch kann ohne weiteres die Tasse mit frisch gekochtem Wasser gefüllt und Fleischextrakt und Salz durchgerührt werden.

Fleischextrakt und Salz mit reinschmeckendem Hafergrützen- oder Gerstenschleim, weder zu gebunden noch zu flüssig, statt kochenden Wassers verrührt, gibt ein wohlschmeckendes und kräftiges Getränk.

3. Einfache Suppe mit Fleischextrakt für 8 Personen. Es wird hierbei für jede Person auf reichlich $\frac{1}{4}$ Qt. Suppe gerechnet und zum Verkochen etwas Wasser zugesetzt. Man bringe also knapp 3 Qt. Wasser in einem Blechtopf zum Kochen, lege 1 Pfund gewaschenes, schieres gutes Rindfleisch, also ohne Knochen mit dem nötigen Salz hinein, und nehme den Schaum sorgfältig ab. Danach thue man eine ganz fein geschnittene Zwiebel, den vierten Teil einer dicken Sellerieknolle (ist dieselbe klein, eine halbe) und 4 etwas gehäufte Eßlöffel feine weißkochende Graupen hinzu und lasse die Suppe $2^1/_2$ Stunde, fest zugedeckt, ununterbrochen, weder zu schwach noch zu stark kochen.

Beim Anrichten gebe man ein reinschmeckendes Eidotter, nach Belieben etwas Muskat und einen gestrichenen Theelöffel Fleischextrakt in die Terrine und fülle unter starkem Rühren die Suppe nach und nach hinzu, so daß das Ei nicht gerinnt.

4. Klare weiße Rindfleischsuppe. Man rechne zu einer kräftigen Suppe, wenn die Personenzahl klein ist, auf jede Person $\frac{3}{4}$ Pfd., bei einer großen Gesellschaft $\frac{1}{2}$ Pfd Fleisch (die Bouillon wird besonders gut, wenn man ein altes Huhn mit dem Rindfleisch, wovon dann etwas weniger genommen werden kann, kocht). Soll das Fleisch nicht auf die Tafel gebracht werden, so wird es zerschnitten und mit Wasser, $\frac{1}{2}$ Qt. auf jedes halbe Pfund Fleisch gerechnet, aufs Feuer gebracht. Sobald das Fleisch eine halbe Stunde leise gezogen, wird es gut abgeschäumt; dann gibt man sogleich einen Kopf geschälten und in Stücke geschnittenen Sellerie, das weiße zerschnittene Ende von einer Porreestaude, eine gut gereinigte, in der Mitte geteilte gelbe Wurzel (Karotte oder Möhre) und das nötige Salz hinzu und läßt das Fleisch gar kochen. Hierauf gibt man die Bouillon durch ein feines Sieb und gießt sie, sobald sie sich geklärt hat, vorsichtig, damit der Bodensatz zurückbleibt, in den reinen Suppentopf, läßt sie wieder kochen und fügt Klößchen, Spargelköpfe oder kleine Rosen von Blumenkohl hinzu. Auch

Krebsschwänze können in die Terrine gelegt werden. Kochen dürfen diese nicht, weil das Krebsfleisch dadurch zäh wird. Zugleich kann man Reis, für jede Person ½ Eßlöffel voll gerechnet, abgebrüht, in abgeklärter Bouillon, wozu man so viel mehr Fleisch rechnen muß, gar und dick kochen; doch müssen die Körner ganz bleiben. Der Reis wird nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse zur Suppe gereicht; dabei drückt man ihn gern in eine mit Wasser ausgespülte glatte Form oder Trichter, stürzt ihn und bestreut ihn mit Parmesankäse, oder beträufelt ihn mit Krebsbutter

Eine neuere Zugabe zur Suppe besteht in gekochten Tomaten (Liebesäpfel). Die in Stücke geschnittenen Tomaten werden in Bouillon weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und in einem Schüsselchen angerichtet.

Rindfleischsuppe von jungem Rindfleisch muß 2—3, von älteren Tieren, besonders Bruststücke, 4 Stunden, vom Kochen an gerechnet, langsam weiterkochen.

5. Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Für 6—8 Personen schneidet man 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel oder dünne Scheiben, macht einige Eßlöffel Mehl in einem halben Ei dick guter Butter gelbbraun, legt das Fleisch, eine kleingeschnittene Zwiebel und gelbe Wurzel (Möhre) nebst einer kleinen Sellerieknolle, welche man in 8 Teile schneidet, hinein, rührt es eine Weile, gibt so viel kochendes, gesalzenes Wasser hinzu, als man unter Berücksichtigung des Einkochens Suppe zu haben wünscht, läßt dies alles, fest zugedeckt, 1 Stunde kochen und gießt es durch ein Sieb. Der Reis wird, falls solcher in die Suppe kommen soll, allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben und diese nach Belieben mit etwas Muskatnuß gewürzt.

6. Klare braune Rindfleischsuppe. Die Bereitung dieser braunen Kraftbrühe findet man in A. Nr. 32. Für eine Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 5—6 Pfund Rindfleisch und $1\frac{2}{3}$ Uz rohen Schinken. Es werden Schwamm-, Gries- oder feine Weißbrotklöße darin gekocht; auch kann man nach Belieben braunen Sago darin kochen.

7. Rindfleischsuppe mit Perlgraupen oder Reis. Man richte sich beim Kochen der Bouillon nach Nr. 1, gieße sie aber schon nach einer halben Stunde Kochens durch ein Haarsieb. Alsdann mache man in einem eisernen Töpfchen ein kleines Stück Butter kochend heiß, rühre etwa für 4 Personen einen gehäuften Eßlöffel Mehl eine Weile durch,

bis es einen gelblichen Schein erhält, und bringe das Mehl, welches sich ohne Rühren zerkocht, mit der vom Bodensatz langsam abgegossenen Bouillon und dem Fleisch wieder aufs Feuer, und gebe, wenn Perlgraupen in der Suppe gekocht werden sollen, solche sogleich hinein, sowie auch beliebiges Wurzelwerk. Reis aber bedarf, wie in Nr. 1 gesagt worden ist, nur 1 Stunde Kochens. Eine Stunde vor dem Anrichten können Spargel und Kohlrabi, so lange sie noch jung sind, in der Suppe gekocht werden. Auch kann man Blumenkohl hineingeben, der vorher abgekocht sein muß, aber nicht im geringsten zerkochen darf Das Abkochen des Spargels ist zu dieser Suppe unnötig. Kurz vor dem Anrichten gebe man einige junge, feingehackte Sellerieblättchen oder etwas feingestoßene Muskatblüte in die Terrine und koche nach Belieben Klöße in der Suppe.

Anmerk. Fleischklöße sind in einer Suppe, welche wenig Kraft hat, allen andern vorzuziehen; indessen darf die Suppe nicht zu dünn sein; durch in Butter geschwitztes Mehl ist leicht nachzuhelfen, doch ist es am besten, dieses erst eine Stunde vor dem Anrichten hinzugeben. Man kann auch, wenn man den Selleriegeschmack liebt, 1—2 dicke, sauber abgeschälte und gut gewaschene ganze Sellerieknollen früh in der Suppe weich kochen, in dünne Scheiben schneiden, kalt mit Öl, Essig, Pfeffer, und Salz vermischen und zum Suppenfleisch oder Braten geben.

8. **Französische Suppe.** Man nimmt die verschiedensten Gemüse je nach der Jahreszeit; im Sommer Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi und Möhren, im Herbst Rüben, Sellerie, Wirsing und Kohlrabi, zerschneidet und zerteilt die Gemüse und dämpft sie in frischer Butter an. Man überfüllt sie mit kräftiger Fleischbrühe, kocht alle Gemüse gar, würzt die Suppe mit etwas Muskatblüte und gehackter Petersilie und richtet sie mit Schwamm-, Eierklößchen oder gerösteten Weißbrotschnittchen an.

9. **Suppe von Ochsenzunge.** Wird die Zunge gehörig vorgerichtet, so ist eine Zungensuppe nicht weniger appetitlich als diejenige von anderm Fleisch. Je größer die Zunge, desto vorteilhafter. Zum Reinigen der Zunge wird vorab das gelbliche schwammige Fleisch dicht am Knochen weggeschnitten, die Zunge in warmes Wasser getaucht, mit Salz stark abgerieben, rein abgewaschen und abgespült, wodurch alles Schleimige entfernt wird. Dann stelle man die Zunge, mit hinreichendem Wasser bedeckt, und mit nicht zu vielem Salz aufs Feuer und sorge, daß sie ununterbrochen 3—3½ Stunde langsam kocht. Von dieser Brühe kocht man eine Kartoffelsuppe nach Nr. 42 oder 43. Auch jede andere Suppe kann durch mehr oder weniger Zusatz von Fleischextrakt

aus schwacher Zungenbrühe bereitet werden und gibt dann der Bouillon aus Fleisch wenig nach.

Bei einer kleinen Personenzahl kann die Zunge verschiedenartige Speisen bilden. Warm aus der Suppe macht sie eine angenehme Beilage zu Wirsing oder Weißkohl. Das übrige Stück kann geteilt, ein Teil gespalten, mit Salz, Ei und gestoßenem Zwieback gelb gebraten und zu Rosenkohl, Spargel, Spinat, Blumenkohl und andern Gemüsen gegeben werden, der dritte Teil kann zu Frikassee dienen, wobei dann aber die zu diesem Zweck nötige Bouillon nach dem Kochen der Zungensuppe an einen kalten Ort hingestellt werden muß; jedoch thut man wohl, das Frikassee am zweiten Tage zu kochen, einige Citronenscheiben lasse man darin nicht fehlen.

10. Ochsenschwanzsuppe. 2 Ochsenschwänze werden in 2 Finger breite Stücke geschnitten, sauber abgewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, darin beinahe zum Kochen gebracht und hierauf noch einmal in kaltem Wasser abgespült. In dem gut gereinigten Suppentopfe werden dann einige Zwiebeln, feingeschnittene Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Porree und Sellerie, zu denen auch ein Lorbeerblatt und 6—8 Pfefferkörner hinzugefügt werden können, mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz etwa 10 Minuten gedämpft $1\frac{1}{2}$ Qt.-Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Qt. Weißwein darüber gegossen und die Schwanzstückchen nebst einigen Speckscheiben und Abfällen von rohem Schinken darin langsam beinahe weich gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, gießt diese durch ein feines Sieb, nimmt das überflüssige Fett ab, fügt noch 1 Glas Madeira und so viel Fleischbrühe hinzu, als man Suppe zu haben wünscht $2\frac{1}{2}$—3 Qt. und läßt darin die Schwanzstückchen vollends weich kochen. Allerlei junge Gemüse, wie Erbsen, Spargel, Möhren und andere Rüben, die man in einem besonderen Töpfchen mit etwas Bouillon gekocht hat, werden nun in der Terrine angerichtet und die Suppe, die noch mit ein wenig Cayennepfeffer gewürzt ist, heiß hinzugegossen. Oft wird das weichgekochte Fleisch in Scheiben von den Knochen geschnitten und ohne letztere in der Suppe angerichtet.

Nach englischer Art werden die dicken Stücke der Ochsenschwänze nebst einigen Schinkenscheiben erst angebraten, bevor man sie in die kochende Fleischbrühe aus den dünnen Ochsenschwanzstücken, etwas Rindfleisch und einigen Schweinsnieren legt. Man nimmt zu dieser Suppe kein Suppenkraut, sondern nur 1 Lorbeerblatt, Muskatblüte und ein Stückchen Ingwer als Gewürz. Die Suppe wird mit braunem

Buttermehl verdickt und noch außer mit Madeira mit 1 Theelöffel Champignonsoya gewürzt.

11. Suppe von Bratensauce. Man schmort eine feingeschnittene Zwiebel mit reichlich frischer Butter, läßt 1—2 Eßlöffel Mehl darin gelblich werden und gießt dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man, unter Berücksichtigung des Einkochens, Suppe zu haben wünscht. Nachdem Reis und eine geschnittene Sellerieknolle darin weich gekocht sind, gibt man Bratenbrühe hinzu. Statt Reis kann man in Butter gerösteten Gries oder irgend welche Suppeneinlagen, Tapioka Julienne, Tapioka Crecy, Reis Crecy, Gersten=, Reis=, Hafer= oder Grünkornmehl nehmen, wie sie in Heilbronn vorzüglich hergestellt werden. Zu beachten ist jedoch bei allen Suppen aus Bratensaucen, daß diese noch völlig gut schmeckend, nicht etwa schon leicht säuerlich sind.

12. Kalbfleischsuppe. Das Kalbfleisch werde wie in Nr. 4 nach der Personenzahl, doch etwas reichlicher genommen, da es weniger Kraft gibt als Rindfleisch. Nachdem es gut gewaschen, in Wasser mit wenig Salz gekocht und gut abgeschäumt ist, gibt man die Brühe nach Verlauf von einer halben Stunde durch ein Sieb, schwitzt wie in Nr. 7 etwas Mehl in Butter, gießt die Kalbfleischbrühe vom Bodensatz langsam hinzu, gibt eine Petersilienwurzel, auch, wenn man sie hat, einige Skorzoneren hinein, sowie 1 Stunde vor dem Anrichten abgebrühten Reis. Ebenso kann man Spargel oder abgekochten Blumenkohl, was die Jahreszeit bringt, und 10 Minuten vor dem Anrichten Fleisch= oder andere beliebige Klöße darin gar kochen. Manche lieben in Kalbfleischsuppe auch einige Blätter Portulak oder eine Kleinigkeit Sauerampfer. Wünscht man statt Reis Griesmehl in der Suppe zu kochen, so bleibt das Mehl weg, und man gebe dann anfangs nach dem Abgießen der Bouillon (siehe Nr. 1, Kochen d. S.) ein Stückchen frische Butter hinein. Beim Anrichten wird die Suppe mit Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt, auch ist ein Eidotter an Kalbfleischsuppe wohlschmeckend, doch darf diese dann nicht zu stark gebunden sein. Wird das Fleisch nach der Suppe gegessen, so berücksichtige man Nr. 1, und gebe eine Meerrettichsauce dazu oder wende es in geschlagenem Ei mit Salz und Pfeffer und brate es in Butter.

Zum Kochen rechne man $1^1/_2$—2 Stunden.

13. Kalbskopfsuppe. Der Kopf eines gut gemästeten Kalbes wird gewässert, bedeckt mit Wasser und wenig Salz, weich gekocht und die Brühe durchgesiebt. Alsdann wird für 10 Personen 3 Lzn. Mehl in Butter gelb gemacht, $5\frac{1}{2}$ Qt. Kalbskopfbrühe — sollte diese zu stark

eingekocht sein, mit Wasser verdünnt — allgemach hinzugerührt. Man würzt die zum Kochen gebrachte Suppe mit einer Prise Safran, welche man vorher auf dem Herde etwas trocknet und zerreibt und gibt der Suppe einen Geschmack von Essig und so viel Zucker, daß dieser gemildert wird. Von mittelmäßig starkem Essig würde eine kleine Obertasse ein gutes Verhältnis sein. Beim Anrichten rühre man die Suppe mit 5 Eidottern ab und gebe etwa 7 Uzn gewürfeltes, in Butter gebratenes Weißbrot nach Belieben hinein oder dazu.

Unterdes wird der Kopf gespalten, das Gehirn in die Suppenterrine gelegt, das Fleisch abgelöst, in Stückchen geschnitten, in Butter durchgebraten und mit gut gekochten Kartoffeln und eingemachten Gurken nach der Suppe gegessen.

Man kann das gekochte Gehirn auch in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Ei und Zwiebackkrumen umwenden und in Butter gelb braten.

14. Suppe von Midder (Kalbsmilch). Die Midder wird nach A. Nr. 41 vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbfleischbrühe eine Weile gekocht, schwach gesalzen, dann mit etwas feingehackter Petersilie oder Muskatblüte und Eidotter abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz wegbleiben und das Mehl mit wenig Butter nur weiß geschwitzt und auf ½ Qt. Suppe ⅓ Uze Liebigs Fleischextrakt zuletzt hinzugerührt werden.

15. Prinzessinsuppe. Man richtet drei Kalbsmilche nach A. Nr. 41 vor und kocht sie in leichter Fleischextraktbouillon ¼ Stunde. Zwei der Kalbsmilche wiegt man fein, dämpft sie einige Minuten in zerlassener Butter und reibt sie mit 5 hartgekochten Eigelben zu einer gleichförmigen Masse. In etwa 3 Qt leichter Fleischbrühe verkocht man 3 Uzn. leicht geröstetes Weißbrot, fügt dann die Kalbsmilchmasse hinzu und läßt die Suppe noch ½ Stunde leise kochen. 3 hartgekochte Eier und die zurückgelegte Kalbsmilch schneidet man in Würfel und beträufelt sie in der Terrine mit einem Gläschen Madeira. Die Suppe würzt man mit Cayennepfeffer, kräftigt sie noch, wenn nötig, mit ⅓ Uze. Fleischextrakt und richtet sie über den zerschnittenen Sachen an.

16. Hammelfleischsuppe. Das Fleisch wird gewaschen, mit kochendem Wasser und nicht zu viel Salz aufs Feuer gebracht, die Suppe abgeschäumt, mit einem Sellerieknöllchen, einem jungen Kohlrabi, einer feingeschnittenen Zwiebel, geschwitztem Mehl nach Nr. 4 und Perlgraupen oder abgebrühtem Reis versetzt und, fest zugedeckt, langsam

gekocht. Das Fett muß abgeschöpft werden, sobald es angeht; läßt man es zu lange mitkochen, bekommt die Suppe einen unangenehmen Geschmack. Wünscht man Griesmehl in der Suppe, so rühe man es eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinein. Es können Kartoffelklöße darin gekocht und die Suppe mit einem Eidotter und Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt werden.

Zeit des Kochens etwa 3 Stunden.

17. Gute Hühnersuppe. Für 5 Personen nehme man ein großes, fettes Huhn, welches am vorigen Tage nach D. Nr. 210 recht sauber gepflückt, vorsichtig ausaenommen, mit kaltem Wasser gut gewaschen und inwendig durchgespült sein muß. Da einige Hühner der Suppe einen starken Beigeschmack mitteilen, so ist es gut, das Huhn 1/4 Stunde in kaltes Wasser zu legen. Die abgeschnittenen Füße brühe man in heißem Wasser ab, ziehe dann die Haut davon, hacke die Zehenspitzen weg, knicke die Füße einigemale ein und lege sie samt Herz und Magen zum Huhn. Die Leber werde zurückbehalten und zuletzt 3 Minuten in der Suppe gekocht, wo sie dann dem Hausherrn eine willkommene Zugabe in der Suppe sein wird.

Das Huhn setze man mit 3 Qt weichem, wenn das Huhn alt ist, *kaltem* Wasser aufs Feuer mit wenig Salz, schäume es und richte sich hinsichtlich des Abgießens der Brühe und Anschwitzens des Mehles nach Nr. 7, gebe eine große Walnuß dick frische Butter hinzu und lasse die Suppe, fest zugedeckt, langsam, aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen. Man kann nach Belieben Reis, Perlgraupen oder Figurennudeln in der Suppe kochen; vom Wurzelwerk aber passen eigentlich nur Petersilienwurzeln, Schwarzwurzeln, Blumenkohl und Spargel, und werden die ersteren 1/2 Stunde nach dem Abklären der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Zwiebeln benehmen der Suppe den feinen Hühnergeschmack. Krebsklöße (Q. Nr. 2) und Krebsbutter (von letzterer ist die Zubereitung in A. Nr. 14 mitgeteilt) sind zu einer feinen Hühnersuppe vorzüglich, doch auch Weißbrot- oder Griesmehlklößchen, sowie auch Eierstich passend. Man würzt die Suppe mit Muskatblüte, welche sich besonders zu einer Hühnersuppe eignet, und rührt sie mit etwas feingehackter Petersilie und 1—2 frischen Eidottern ab.

Kocht man nach dieser Angabe ohne Zuthat von Nudeln, Reis u. s. w. eine klare Hühnerbrühe, welche man entfettet, mit einem Buttermehl verdickt, mit 4 in 1 Tasse süßer Sahne oder 1 Glas Weißwein verquirlten Eigelben abzieht, und in der man das feinstens gehackte, durch ein Sieb gestrichene Bratfleisch des Huhnes eben erhitzt, so erhält man die treffliche „*Königinsuppe*". — Nach Karlsbader Art rührt

man diese Suppe nicht mit den Eidottern ab, sondern mischt statt dessen einige zerriebene harte Eigelb unter das gehackte durchgestrichene Fleisch und erhitzt beides in der Suppe. In feinen Küchen setzt man vor dem Aufgeben noch ein Glas Schaumwein zu.

Das Huhn kann mit der im Abschnitt R. angegebenen Hühnersauce gegeben werden, oder, falls man das Bratfleisch zur Suppe benutzt hat, zu Geflügelröllchen verwendet werden.

Eine vorzügliche falsche Königinsuppe, die selbst von Feinschmeckern nicht von echter unterschieden wird, kann man aus Kalbfleischbrühe herstellen, die man mit einer Messerspitze Zucker und 5 zerschnittenen süßen Mandeln versetzt und im übrigen wie die echte Königinsuppe vollendet. Ist das Fleisch sehr faserig, muß man es fehlen lassen, etwas reichlicher Buttermehl nehmen und noch Klößchen und Spargelstückchen einlegen.

18. Windsorsuppe. (Feine Gesellschaftssuppe für 10 Personen.) In 7 Uzn. Butter schwitzt man 1 Pfd. zerschnittenes Rindfleisch, $\frac{2}{3}$ Pfd Kalbfleisch, 3 Uzn. rohen Schinken mit einer Zwiebel, einer Möhre und einer halben Sellerieknolle bräunlich, überfüllt das Fleisch mit 3—4 Qt. Fleischbrühe (sehr wohl auch gute Fleischextraktbouillon zu nehmen), fügt noch ein altes Suppenhuhn, von dem man das Brustfleisch ablöste, hinzu und läßt alles langsam 3 Stunden kochen. Inzwischen bereitete man aus dem feingewiegten Brustfleisch mit 2 Eiern, Reibbrot, Salz und wenig gewiegter Petersilie kleine Klößchen, die man kurz vor dem Anrichten in Salzwasser gar kocht. Ebenso kocht man klein zerbrochene Makkaroni in Salzwasser gar, schwenkt sie mit $\frac{2}{3}$ Uzn. Butter und zwei Löffel Sherry und thut sie mit den Klößchen in die durchtgeseihte mit einer gelben Mehlschwitze verdickte Suppe. Nach Belieben kann man die Suppe auch noch mit einigen Gläsern Sherry würzen, oder statt der Makkaroni einen gebackenen Reisberg besonders zur Suppe reichen.

19. Austernsuppe. Für 12 Personen wird von 6 Pfund Rindfleisch mit einigen Suppenkräutern 6 Qt gute Bouillon gekocht, das Fett abgenommen, die Bouillon klar vom Bodensatz abgegossen und in dem ausgewaschenen Topf wieder zum Kochen gebracht. Darauf verbindet man die Suppe mit 1/4 Pfund frischer Butter, in welcher man 4 Eßlöffel voll feines Mehl geschwitzt hat, wodurch sie etwas sämig wird. Unterdes werden 24 Fleischklöße gemacht und 48 Austern aus ihren Schalen genommen, das Austernwasser mit den Bärten aufgekocht, durch ein Siebchen gegeben und zu der Bouillon gefügt. Dann läßt man die Klöße einige Minuten darin kochen, verrührt 4 Eidotter und etwas Muskatblüte mit einem Glase Rheinwein, den man unter stetem Rühren

nach und nach mit kochender Bouillon vermischt und gibt die dünne Masse gleichfalls unter starkem Rühren zur Suppe, damit sie nicht gerinne. Nachdem man sie bis zum Aufkochen hat kommen lassen, nimmt man den Topf vom Feuer, gibt dann erst die Austern hinein, weil sie durch Kochen hart werden, und richtet die Suppe sofort an. Es werden in Butter geröstete Weißbrotschnittchen dazu gereicht.

20. Kaisersuppe, Fleischpüreesuppe von Wildgeflügel und Hase. (Zur Stärkung älterer und schwacher Personen.)

Man kocht 1 Fasan, 2 Rebhühner, 1 Schnepfe und einen Hasen in guter brauner Bouillon, von Rindfleisch oder Liebigs Fleischextrakt bereitet, gar, nimmt das Fleisch heraus und läßt es halb abkühlen. Das sämtliche Fleisch wird dann von den Knochen gelöst, diese werden zerhackt und noch einmal in der Fleischbrühe 1 Stunde ausgekocht. Dann wird letztere durch ein feines Sieb gegossen. Das beste, von Haut und Sehnen freie Fleisch stößt man in einem Steinmörser so fein wie nur möglich, treibt es durch ein Sieb und vermischt es mit der Fleischbrühe, welche 3 Qt. oder auch mehr betragend, je nach dem Gebrauch gesalzen und mit einem Stück Butter unter öfterem Aufziehen mit einem hölzernen Löffel nur heiß gemacht, aber nicht mehr gekocht wird. Um der Suppe ein wenig Bindung zu geben, befeuchtet man 2 Uzufeine Weißbrotkrumen mit Bouillon und stößt sie mit dem Fleische fein. In dieser leicht verdaulichen Suppe ist Kraft und Saft des feinen Wildfleisches, ohne die Fleischfasern, mit der besten Essenz des Rindfleisches vereinigt.

21. Krebssuppe. Man kocht nach Nr. 1 eine gute Rindfleischbouillon und für 12 Personen etwa 30—40 Stück Krebse, nach Abschnitt F. Nr. 116 zugerichtet, in brausend kochendem Wasser 1/4 Stunde. Dann wird das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gebrochen, die sämtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit 1/4 Pfund frischer Butter so lange durchgerührt, bis diese rot wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin 4 Eßlöffel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt 6 Qt Fleischbrühe hinzu und das Ganze durch ein mit einem Mulltuch belegtes Haarsieb. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße nach Abschnitt Q. Nr. 2 und Kalbsmilch, A. Nr. 41, in die wieder aufgekochte Suppe. Ebenso sind junge Schoten, Spargelköpfe oder Blumenkohlröschen als Einlage in Krebssuppen sehr beliebt. Diese darf nicht zu sämig sein, was überhaupt bei allen Gesellschaftssuppen zu vermeiden ist. Die Krebsschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben

22. Bremer Aalsuppe. Nachdem man zu 3 Qt Suppe 2 Eßlöffel feine Perlgraupen eine Stunde mit Wasser in kurzer Brühe hat kochen lassen, gieße man die nötige Menge Bouillon hinzu und gebe folgendes hinein: junge entschotete Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl, Spargel, einige kleine Kartoffeln (die drei letzteren Teile eben abgekocht), kleingeschnittenen Salat, Sellerie, Porree, Petersilie, Portulak, Dragon, Salz und gestoßenen weißen Pfeffer, wobei man von den stärkeren Kräutern im Verhältnis weniger nimmt. Alles dies läßt man 1/2 Stunde kochen, gibt dann wohlgereinigte, mit Salz abgekochte und in 5 cm lange Stücke geschnittene Aale hinzu, weiche gar, aber nicht zu weich gekocht werden dürfen. Dann rollt man Klöße von Fischfarce länglich auf, läßt sie einige Minuten in der Suppe kochen, rührt diese mit einigen Eidottern, süßer Sahne, etwas gehacktem Thymian und einigen Tropfen Citronensaft ab und richtet sie sofort an.

23. Hamburger feine Aalsuppe. Zwei Pfund oder mehr dicke Aale werden, am besten tags vorher, mit Salz abgerieben, gewaschen, in passende Stücke geschnitten, von Kopf und Schwanzspitze befreit und mit weißem Wein, ganz wenig Weinessig, Salz, weißen und schwarzen Pfefferkörnern nebst 1—2 Lorbeerblättern in kurzer Brühe gar gekocht. Auch koche man ganze Birnen, damit das Gewürz sie besser durchziehe, am Tage vorher und zwar in weißem Wein und Zimt wie Kompott, doch ohne Zucker, und stelle beides an einen kalten Ort.

Am Tage des Gebrauchs wird je nach Bedarf, 2, 3, 4 Pfund gutes Rindfleisch, auf jedes halbe Pfund Fleisch ½ Qt. Wasser gerechnet, gekocht, gut geschäumt und nach einer Stunde Kochens ein Suppenteller voll kleinwürfelig geschnittene gelbe Wurzeln (Möhren), halb so viel Petersilienwurzeln, ebenfalls würfelig geschnitten, und eine Sellerieknolle hinzugefügt. Zugleich nimmt man eine Handvoll junge Sellerieblätter — Herzblätter, — eine Handvoll Petersilie, einige Zweige Majoran, ebensoviel Thymian, Tripmadam, Pimpinelle, Dragon, einige Sauerampfer-, Salbei- und Porreeblätter, hackt dies alles klein, gibt es in die Suppe und fügt, nachdem sie zwei Stunden gekocht hat, einen Suppenteller voll junger, entschoteter Erbsen, eine Handvoll Portulak und Blumenkohl hinzu. Kurz vor dem Anrichten schwitzt man einen Rührlöffel Mehl mit einem reichlichen Stück Butter gelb und rührt es mit etwas Pfeffer an die Suppe. Beim Anrichten füllt man, soviel man zu gebrauchen glaubt, in eine Terrine, legt von den erwärmten Aalstücken und Birnen einen verhältnismäßigen Teil hinein, und stellt die übrigen Aalstücke in ein Schüsselchen, so auch die übrigen Birnen, besonders angerichtet, auf die Tafel. Falls dann mehr Suppe,

als angerichtet wurde, gewünscht wird, so reiche man Aal und Birnen und fülle von der übrigen Suppe darauf. Was nicht gegessen wurde, wird, damit die Suppe keinen Fischgeschmack erhalte, jedes allein hingestellt und zwar sofort in den Keller, um die Suppe am dritten Tag wieder auf den Tisch bringen zu können Man nehme hinein Klöße nach Abschnitt Q. Nr. 2

Will man eine Aalsuppe für den gewöhnlichen Tisch kochen, so bereite man eine einfache kräftige Bouillon, in der man eine Stunde vor dem Anrichten einen Teller junge Erbsen, ebensoviel in Viertel geschnittene Birnen und fein würfelig zerteilte Wurzeln gar kocht. Auch mehrere abgezogene, zerschnittene, in Salzwasser vorher halb gar gekochte Aale sowie Aalkräuter, wie man sie haben kann, fügt man hinzu, kocht alles gar, verdickt die Suppe wenn nötig und gibt Schwammklößchen hinein und Citronenscheiben nebenher.

24. **Fischsuppe.** Gute Hechte oder Karpfen, überhaupt jede Art Flußfische, werden in Stücke geschnitten, in Mehl umgedreht und mit Weißbrotschnittchen in Butter angebraten. Dann gießt man Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch Brühe von jungen entschoteten, durchgerührten Erbsen dazu, läßt die Suppe noch eine Weile kochen, rührt sie kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb, läßt sie wieder zum Kochen kommen, und richtet sie mit feingehackter Petersilie an. Es wird würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Wenn die Brühe vorher gekocht ist, so läßt sich diese Suppe in einer Stunde bereiten.

Zu einer gewöhnlichen Fischsuppe kann man sehr wohl auch nur das Wasser benutzen, in dem man feine Flußfische gekocht hat. Am besten versetzt man diese Suppe mit Erbsenmehl oder Grünkornmehl und kräftigt sie mit Fleischextrakt.

25. **Mockturtlesuppe (nachgemachte Schildkrötensuppe).** Es wird hierzu für 24—30 Personen eine kräftige Bouillon von 8—10 Pfund Rindfleisch mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Dragon, Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und 2—3 Nelken gekocht. Zugleich bringt man einen ganz frischen, großen, abgebrannten Kalbskopf, eine Schweineschnauze nebst Ohren, einen Ochsengaumen und eine geräucherte Ochsenzunge aufs Feuer und kocht dies alles gar, aber nicht zu weich. Das erkaltete Fleisch schneidet man in kleine, länglich viereckige Stückchen, die gut gereinigte Kalbszunge ebenfalls, gibt beides in die Bouillon, nebst kleinen Saucissen, einer Messerspitze Cayennepfeffer, einigen in Stückchen geschnittenen Kalbsmiddern (siehe A. Nr. 41) und soviel Kalbs=

kopfbrühe, daß man hinreichende Suppe hat, welche mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden wird. Nachdem dies alles 1/4 Stunde gekocht hat, werden noch Kalbfleischklößchen einige Minuten in Kalbskopfbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht und hinzugethan nebst einigen hartgekochten, kleinwürfelig geschnittenen Eiern, sowie dem Kalbshirn, welches man gewässert, abgebrüht und von den Äderchen befreit und dann in Wasser mit etwas Essig gar gekocht und in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gewendet und in Butter gebacken hat, ferner 1—2 Eßlöffel englischer Soya, auch 1/2 Flasche Madeira und Austern, wenn man sie haben kann; doch darf beides nicht durchkochen. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet. Will man die Suppe sehr fein haben, muß man noch kleine Klößchen hinzufügen, welche Schildkröteneier nachahmen sollen. Man bereitet sie, indem man 3 hartgekochte Eidotter durch ein Sieb streicht, sie mit ⅓ Uze. Mehl, einem frischen Eidotter 1⅔ Uzn. Butter, Salz und wenig Muskatnuß vermischt, aus der Masse kleine Klößchen formt und sie einige Minuten in siedendem Wasser kocht.

Sowohl Bouillon als Kalbskopf können schon am vorhergehenden Tage ohne Nachteil für die Suppe gekocht werden.

Zu einer einfachen Mockturtlesuppe koche man den Kalbskopf mit Suppengrün, Möhren und einem Ochsenmaul weich, verdicke diese Brühe mit brauner Mehlschwitze, kräftige sie mit ⅓ Uze. Fleischextrakt auf jedes Liter Brühe, und füge dann Dragon, das zerschnittene Fleisch des Kalbskopfes und 1 Glas Arrak und 1/2 Flasche Graves, sowie in Würfel geschnittene harte Eier hinzu.

26. Hasensuppe. Man fängt beim Reinigen des Hasen das Blut auf, zerschlägt die Knochen und zerteilt das Fleisch — außer dem Rücken — und kocht dies nebst mehreren Pfund Rindfleisch, etwas Schinken, Gewürz, Wurzeln und Supperkraut langsam 3 Stunden. Inzwischen brät man den Rücken saftig in Butter, zerschneidet ihn und legt die Fleischstückchen in eine Terrine. Die Suppe gießt man durch ein Sieb, verdickt sie mit braunem Buttermehl, thut unter starkem Rühren das Blut, 2 Glas Portwein, etwas Cayennepfeffer und Salz hinzu, kocht alles gut durch und richtet die Suppe an.

In England wird die Hasensuppe nur vom Hasen gekocht, man braucht dann nur auf zweistündiges Kochen zu rechnen. Man zerhackt zu dieser Suppe den ganzen Hasen, brät alles, außer den besten Rückenstücken, mit Möhren, zerschnittenem Schinken, Suppengrün und Gewürz in Butter bräunlich, gießt dann Fleischextraktbouillon an und kocht sie wie oben. Auch die Rückenstücke werden gebraten, doch zerstößt man

sie fein, vermischt dies Gewiegte mit eingeweichter Semmel und ¼ Qt Portwein und verkocht dies in der durchgegebenen Brühe. Vielfach wird auch noch Reis mit in der Suppe gekocht oder, was vorzuziehen ist, noch ein Reisberg nebenher gereicht.

Ein mittelgroßer Hase gibt eine Suppe für 6—7 Personen.

27. **Braune Suppe von Hasengerippe, Wildknochen oder Bratenknochen.** Man entfernt von jedem der zu benutzenden Gerippe vorerst das noch vorhandene gute Fleisch, wiegt es fein und verrührt es mit ausgedrücktem Weißbrot, etwas frischer Butter, einigen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß und formt aus dieser Masse kleine Klößchen, die man hernach in der fertigen Suppe kocht. (Unerfahrene Hausfrauen probieren erst, ob die Klößchen zu hart oder weich geraten sind und fügen in ersterem Falle ein Ei oder etwas Sahne, in letzterem etwas geriebene Semmel bei.) Das Gerippe wurde inzwischen möglichst fein gehackt, in Butter mit zerschnittenem trocknen Schinken, Zwiebeln, Möhren, einer Petersilien- und Sellerieknolle angebraten, einige Eßlöffel Mehl mit gebräunt und dann soviel kochendes Wasser mit etwaigen Saucenresten — doch nur wenn sie noch vollkommen gut sind — hinzugefügt, als man Suppe braucht. Man kocht die Suppe 2 Stunden, gibt sie durch ein sehr feines Sieb, so daß die kleinen Knochenteilchen zurückbleiben, gießt sie langsam in den Topf zurück, damit der Bodensatz zurückbleibt, kocht die Klöße gar, kräftigt die Suppe mit etwas Fleischextrakt und würzt sie mit Madeira, Cayennepfeffer und dem nötigen Salz. — Hat man kein Fleisch mehr am Gerippe, so muß man die Suppe mit braunem Buttermehl verdicken, oder Griesmehlklößchen und Kohlherzen in der Suppe gar kochen. Auch kann man in einfachen Küchen das Anbraten der Knochen unterlassen und diese nur recht lange und langsam mit Wasser, Salz, Gewürz und reichlich Suppengrün auskochen; auf jeden Fall ist dann aber der Zusatz von Fleischextrakt wünschenswert.

28. **Kaninchensuppe** siehe D IV 149 u. 150.

29. **Feldhühnersuppe.** Wird wie Hasensuppe bereitet; man kann statt der Klöße das Brustfleisch in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

30. **Kramtsvögelsuppe.** Man rechne auf jede Person einen Kramtsvogel. Die Tiere werden mit etwas Salz in reichlich Butter, fest zugedeckt, langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten und zurückgelegt; das Knochengerippe im Mörser zerstoßen, mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der

Kramtsvögelbutter gedämpft, 1 Eßlöffel Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht, und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet. Geröstete Semmelscheiben reicht man daneben.

Zeit des Kochens 2$^1/_2$ Stunden.

31. **Jakobinersuppe.** Verlorene Eier (siehe Abschnitt L.) werden in die Suppenschale über gerösteten Semmelschnitten angerichtet, mit kochender, kräftiger Bouillon übergossen und Gehack von gebratenem Geflügel darein gethan.

---

32. **Rindfleischthee.** Man braucht zu etwa 1 Pfd. sehnenfreiem mageren Rindfleisch eine Büchse mit hermetischem Verschluß und einen Bogen Löschpapier. Man schneidet das Rindfleisch in Würfel, füllt es in die Blechbüchse, schraubt diese zu und läßt sie in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Stunden leise kochen. Man gießt das Fleisch nun durch ein feines Haarsieb in eine erwärmte Tasse, entfettet die Brühe mit Löschpapier, salzt sie und verquirlt sie mit einem Eigelb. 1 Pfd. Fleisch geben eine mittelgroße Tasse Fleischthee. Das Fleisch kann noch zu Hacksel oder Fleischklößen benutzt werden.

33. **Taubensuppe für Kranke.** Die Bouillon wird nach Nr. 1 gekocht, abgebrühter Reis gleich nach dem Ausschäumen hineingegeben, auch werden zur Zeit wohl einige junge Wurzeln (Möhren) und junge entschotete Erbsen oder $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, letzterer vorher abgekocht, hinzugefügt. Die Suppe muß wenigstens 2 Stunden kochen, da man nur alte Tauben dazu verwendet, und sämig, aber ja nicht dicklich sein. Dieselbe kann, wenn der Kranke völlig fieberlos ist, mit der Hälfte eines frischen Eidotters abgerührt werden. Statt Reis nimmt man auch gern feinste Gräupchen, die man abbrüht, mit etwas Butter anbrät, mit einigen Löffeln der Bouillon durchkocht und so lange an eine heiße Herdstelle nur zum Ziehen stellt, bis die Taubensuppe eine Stunde gekocht hat. Dann werden sie in der Suppe vollends gar gekocht und außer den Gräupchen nur noch kleine Spargelstückchen hinzugefügt.

34. **Kalbfleischsuppe für Kranke.** Es wird dazu ein fleischiges Stück genommen, wie oben ausgeschäumt, die Brühe durch ein Sieb gegossen und mit einem Stückchen frischer Butter und abgebrühtem Reis

gar gekocht. Hat man Spargel oder Blumenkohl, so kann man solchen, abgekocht, hineingeben, und nachdem er weich geworden, die Suppe, wenn es dem Kranken erlaubt ist, mit einem frischen Eidotter und etwas Muskatnuß oder feingehackter Petersilie abrühren; auch ist ein weiches Setzei als Suppeneinlage zu empfehlen.

35. Fleischpüreesuppe für Kranke. Man kocht nach Nr. 1 eine gute klare Bouillon, verkocht in $\frac{1}{4}$ Qtl $\frac{1}{3}$ Uzn geriebene Semmel und vermischt alsdann mit ihr, nachdem man sie durch ein Sieb getrieben, die fein zerwiegte Brust eines Hühnchens, welche mit 2 Löffeln süßer Sahne vermischt wurde. Die Suppe darf nicht wieder kochen und kann noch mit einem Eigelb abgezogen werden.

36. Wildsuppe mit Tapioka. Man kocht von einem Rebhuhn eine klare fettfreie Fleischbrühe, verrührt dann $1\frac{2}{3}$ Uzn Tapioka mit 4 Löffel Sherry, kocht ihn 10 Minuten in der Bouillon und fügt zuletzt noch einige Spargelköpfe oder Blumenkohlröschen, die vorher in Salzwasser gar gekocht wurden, hinzu. Auch kann man jedes andere frische Wildfleisch benutzen, muß es vorher aber anbraten, mit zerschlagenen Kalbfleischknochen, Salz, Suppengrün und dem nötigen Wasser übergießen und 3 Stunden langsam kochen, bevor man die Brühe durchseiht und mit beliebiger leichter Einlage versieht.

Außer den letzten 5 Suppen sind als **Krankensuppen** zu reichen Nr. **2, 12, 14, 17** und **20.**

II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

37. Suppe, Gemüse und Fleisch. Dies Gericht, ein angenehmes, nahrhaftes und wohlfeiles Mittagessen, kann sowohl von jungen und etwas hart gewordenen Erbsen (letztere muß man jedoch, nachdem sie weich gekocht sind, durch ein Sieb rühren), als auch von jungem Kohlrabi, Blumenkohl, selbst von Kartoffeln zubereitet werden. Man lasse ein Stück Butter oder Fett recht heiß werden, rühre zwei stark gehäufte Eßlöffel feines Mehl darin gelb, gieße und rühre die nötige Menge kochendes Wasser hinzu und gebe, nachdem es kocht, das Bestimmte hinein, etwa einen gehäuften Suppenteller Erbsen und einige kleingeschnittene Wurzeln, auch wohl 2 in Scheiben geschnittene Kohlrabi nebst Salz, lasse solches weich und die Suppe ganz sämig kochen. Wünscht man diese von Kartoffeln zu bereiten, so wähle man nachstehend Nr. 40 bemerkte Kartoffelsuppe, mit einer Porree-

stange und Sellerieknolle gekocht. Alsdann steche man mit dem Eßlöffel von der Fleischmasse nach Abschnitt Q. (Klöße von Rind- oder Kalbfleisch) 16 Klößchen glatt ab, indem man sie mit dem Löffel einigemal von einer Seite auf die andere wirft, doch ist zu raten, vorher eins zu versuchen, um sie nötigenfalls etwas fester oder lockerer machen zu können. Danach kocht man die Klößchen etwa 5 Minuten, oder so lange, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen, worauf die Suppe nicht mehr kochen darf und mit feingehackter Petersilie durchgerührt wird. Sind keine Kartoffeln in der Suppe gekocht, so reicht man sie abgekocht daneben.

38. **Russische Sauerkrautsuppe.** (Nach einem Originalrezept.) Von einem beliebigen Stück Rindfleisch, das man auch teilweise durch ein Stück Schinken ersetzen kann, wird eine hinreichende Menge Bouillon gekocht. Darauf läßt man reichlich Butter mit so vielem Mehl, als nötig ist die Suppe zu binden, gelblich werden und rührt es nach dem Herausnehmen des Fleisches hinzu. Dann wird etwas weich gekochtes, gutes, kleingehacktes Sauerkraut nebst Pfeffer hinzugefügt, gut durchgekocht, die Suppe mit etwas dicker Sahne abgerührt und mit dem in kleine Stücke zerschnittenen Fleisch angerichtet. Die Suppe muß ganz sämig sein. In Rußland reicht man stets gebackene Buchweizengrütze (Kasche) dazu.

39. **Russische Kohlsuppe (Borsch).** (Originalrezept.) Von etwa 6 Pfund Rindfleisch wird eine Suppe gekocht. Hierzu werden 6 kleine Rotebeete gereinigt, in lange dünne Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt und in Butter $^1/_2$ Stunde, fest zugedeckt, geschmort. Daneben nimmt man einen kleinen Kohlkopf, schneidet ihn in 4 Teile, übergießt diese mit kochendem Wasser und läßt sie, zugedeckt, $^1/_4$ Stunde stehen. Erstere gibt man, nachdem die Bouillon $1\,^1/_2$ Stunde gekocht hat, hinzu und $^1/_2$ Stunde später den Kohl. Sellerieknolle, kleine Mohrrüben und Porree dürfen nicht fehlen. Wenn dies alles weich gekocht ist, gibt man $\frac{1}{4}$ Quart dicke saure Sahne, mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl zerrührt, hinzu, läßt es gut durchkochen, rührt die Suppe mit Eidotter ab und richtet sie über gebratenen Saucischen an.

40. **Kartoffelsuppe.** Man setzt Knochen von frischem oder gebratenem Fleisch sowie Fleischabfälle oder etwas frisches Fleisch zeitig mit dem nötigen Salz aufs Feuer, schäumt ab, fügt Zwiebeln, Porree und eine Sellerieknolle hinzu und kocht die Brühe langsam $1\,^1/_2$ Stunden. Inzwischen kocht man Kartoffeln für sich fast weich, fügt sie dann in die Suppe und streicht diese, wenn die Kartoffeln gar sind, durch ein

Sieb. Man rührt noch feingewiegte Petersilie an, oder reibt etwas Muskatnuß an die Suppe und gibt geröstete Brotwürfel dazu.

Kartoffelsuppe kann auch nur mit Wasser gekocht werden, doch muß man dann für reichlich Suppenkraut sorgen, sowie auch zuletzt etwas in Butter geschwitztes Mehl und einen Theelöffel Fleischextrakt mit der Suppe verkochen. Auch ein Zusatz von Aleuronat (A. Nr. 10) ist gerade für Kartoffelsuppen empfehlenswert.

41. Feine Kartoffelsuppe. (Originalrezept.) Einen Teller voll rohe Kartoffelscheiben brät man mit einer zerschnittenen Zwiebel in $1\frac{2}{3}$ Uz Butter halb gar und bräunlich. Dann füllt man sie ohne das Fett in 3 Qt siedendes Wasser, in dem man schon eine Viertelstunde etwas Suppenkraut auskochte, thut das nötige Salz hinzu, und kocht die Suppe eine halbe Stunde. Darauf streicht man sie durch ein Sieb, schwitzt in dem Fettrückstande der Kartoffeln 1 Eßlöffel Mehl, fügt dies zur Suppe, würzt sie mit $\frac{1}{3}$ Uze. Liebigs Fleischextrakt und 2 Löffel Rotwein, kocht sie eben auf und serviert sie mit gerösteten Semmelwürfeln.

42. Suppe von Hafergrütze mit Kartoffeln. Man bringe die sehr nahrhafte, mit Wasser abgeflößte Hafergrütze, für die Person etwa $1\frac{2}{3}$ Uzn mit Wasser, gutem Fett (als vorzüglich geeignet kann auch Rauchfleisch- oder etwas Schinkenbrühe, mit Wasser vermischt, dazu benutzt werden), Kohlrabi, Sellerie, Petersilie oder Porree, in Ermangelung mit einigen kleingeschnittenen Zwiebeln, zum Kochen, gebe recht reingewaschene Kartoffeln und das nötige Salz hinzu und koche dies alles etwa 2 Stunden weich und sämig. Ein Zusatz von Fleischextrakt macht die Suppe besonders gut.

Statt Hafergrütze kann man auch grobe Graupen nehmen, diese mit Speck weiß kochen und erst, wenn sie völlig weich gedämpft sind, die nötige Brühe oder auch nur Wasser auffüllen. Auch bei dieser Suppe ist ein Zusatz von Fleischextrakt empfehlenswert.

Wenn die Suppe für einen Dienstbotentisch zur Sättigung bestimmt ist, so kann man auf die Person $1\frac{2}{3}$ Uzm. Hafergrütze rechnen.

43. Suppe von jungen Gemüsen. Man lasse Mehl in einem Stück Butter anziehen, gebe so viel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, und Salz hinzu, und lasse folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer, Portulak und junge Erbsen. Dann rühre man die Suppe mit etwas Sahne ab und gebe in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Zum Kochen dieser Suppe ist $1^1/_4$ Stunde hinreichend.

44. Suppe von jungen Erbsen. Frische Hülsenfrüchte sind, gleich den getrockneten, nahrhafter als anderes Gemüse. Die ausgehülsten Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, und dann, je nach der Portion der Suppe, 1—2 Eßlöffel Mehl darin anziehen, gießt darauf die nötige Menge Bouillon oder kochendes Wasser und etwas Fleischextrakt hinein, und fügt, wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie hinzu. Man koche Fleisch- oder Griesklöße darin, oder gebe in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

45. Gemüsebreisuppe. Man kocht diese leichtverdaulichen Suppen von gelben, roten und weißen Rüben und von Steckrüben.

Das betreffende Gemüse wird sauber geputzt, unzerschnitten in Wasser weich gekocht, abgegossen und durch einen Durchschlag gerieben, dann mit guter Bouillon verdünnt und mit etwas weißer Semmelkrume nebst Salz dicksämig gekocht oder ohne letztere unter stetem Aufrühren nur zum Kochen gebracht, mit einem Stück Butter über gebratenen Semmelscheiben in der Suppenschale angerichtet.

Im Frühling ist eine Spargelbreisuppe aus der Bouillon von Hühnern oder Fleischabfällen sehr wohlschmeckend. Die Spargel werden bis auf die Köpfe in der Bouillon weich gekocht, die Suppe durchgerieben, mit Buttermehl sämig gemacht und nun die Spargelköpfe gar gekocht. Man zieht die Suppe mit einigen mit süßer Sahne verquirlten Eidottern ab. — Ebenso kann man mit Blumenkohl eine Suppe herstellen, den Blumenkohl dazu halb weich kochen, in Butter völlig gar kochen und dann den durchgeriebenen Brei mit fertiger Fleischbrühe versetzen und mit Ei abziehen. Reste von Blumenkohlgemüse werden nur mit heißem Wasser abgespült und durchgestrichen.

46. Deutsche Suppe (besonders im August und September zu empfehlen). In Würfel geschnittene Möhren, in schräge Streifen geteilte grüne Bohnen und Kohlrabi schwitzt man in Butter eine Viertelstunde, kocht sie dann mit soviel siedendem Salzwasser, als man Suppe braucht, weich, aber nicht entzwei und fügt kurz vor dem Anrichten noch einige weichgekochte junge Kartoffeln, einige Blumenkohlröschen, Kohlherzen und besonders den Brei von etwa 6 großen roten Liebesäpfeln (Tomaten) hinzu, kräftigt die Suppe mit ½ Uze-Liebigs Fleischextrakt, würzt sie mit Pfeffer und richtet sie über kleinen gebackenen Nierenscheiben an. Sehr beliebt bei Herren.

47. Schweriner Suppe. In heißer Butter dünstet man eine frisch zerschnittene Gurke, mehrere Salatherzen, einige junge Schalotten und einen Teller junge Erbsen halb weich, fügt als Würze gewiegte Petersilie, Kerbel, Pimpernelle, Salz, Pfeffer und eine Prise gestoßenen Ingwer bei, füllt alles mit kochender Bouillon auf und kocht die Suppe 1 Stunde. Man bindet sie mit hellem Buttermehl, zieht sie mit einigen Eidottern ab und reicht sie mit kleinen Markschnitten.

48. Suppe nach Crecy (Gesellschaftssuppe). Recht rote Möhren werden geputzt, zerschnitten, in Butter mit einigen Stücken rohen Schinken, einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern angebraten, mit etwas Bouillon überfüllt und gar gedämpft. Dann streicht man sie durch, verrührt sie mit kräftiger Rindfleischbrühe in leichtsämiger Sauce und verkocht diese mit einigen Löffeln braunen Buttermehls, einem Theelöffel Champignonsoya und 1 Glas Madeira. Man würzt die Suppe noch mit einer Prise Cayennepfeffer und richtet sie sofort an.

49. Suppe von hart gewordenen Erbsen. Diese lassen sich am besten zur Suppe benutzen. Man setze sie mit kochendem Wasser und Nierenfett aufs Feuer, lasse sie weich kochen und rühre sie durch ein Sieb. Die Brühe bringt man wieder zum Kochen, gibt Salz, ein Stückchen Butter und gelbgeröstetes Mehl hinein und rührt gehackte Petersilie und etwas Fleischextrakt durch. Auch sind Fleischklößchen gut darin. — Zeit des Kochens 2 Stunden.

50. Suppe von trocknen Erbsen. Man bringt die Erbsen, gut ausgesucht und mit warmem Wasser zwischen den Händen gerieben und rein gewaschen, mit kaltem, weichem Regen- oder Flußwasser und, falls die Erbsen sehr alt sind, 1/2—1 Theelöffel doppelt-kohlensaures Natrium, aufs Feuer und lasse sie vor dem Abgießen eine kleine halbe Stunde langsam kochen, wodurch sie in kurzer Zeit weich werden. Nach dem Abkochen schütte man sie auf einen Durchschlag, gieße Wasser darüber und lasse sie mit kochendem Wasser, Fett, einem Stück Rindfleisch oder einer Wurst nebst Sellerieknolle und Porree langsam weich kochen.

Wünscht man eine geräucherte Mettwurst oder eingesalzene Schweineschnauze und Ohren in der Suppe zu kochen, was viele lieben, so muß erstere nach dem Abwaschen gut abgekocht werden, der Rauchgeschmack würde die Suppe unangenehm machen; sollte die Wurst bei längerem Aufbewahren trocken geworden sein, so muß sie vor dem Kochen Tag und Nacht in warmes Wasser gelegt werden. Gesalzenes Schweinefleisch koche man in Wasser gar und gebe nur soviel von der

oft zu salzigen Fleischbrühe an die Erbsensuppe, daß sie nicht versalzen wird. Hülsenfrüchte bedürfen nicht viel Salz.

Nachdem die Erbsen ganz weich geworden, nehme man Fleisch und Sellerieknolle heraus, lege letztere in die Terrine, reibe die Erbsen durch einen Durchschlag und lasse sie, nötigenfalls verdünnt, mit dem Fleische und dem vielleicht noch fehlenden Salze gut durchkochen. Sind anfangs keine Zwiebeln zu den Erbsen gekommen, so kann man später einige fein schneiden, in Butter gelb braten und durchrühren. Auch kann man in Butter geröstete Weißbrotschnittchen oder Würfel dazu geben.

Um der Erbsensuppe einen besonders milden Geschmack zu geben, koche man zwei zerschnittene Möhren, ein Sträußlein frische Petersilie und wenig Zucker in der Suppe, die hierdurch fast den Geschmack einer frischen Erbsensuppe bekommt.

Die Suppe muß nicht dick, aber sehr gebunden sein. Bei fehlender Konsistenz kann man sich mit in Butter angezogenem Mehl helfen; doch ist dies nur eine Aushilfe für den Fall, daß die Erbsen nicht lange genug gekocht, die Suppe zu sehr verdünnt oder die ersteren zu alt geworden sind. Der reine Erbsengeschmack leidet durch den Mehlzusatz. Für den täglichen Tisch können auch, nachdem die Erbsen durchgegeben sind, einige kleine Kartoffeln in der Suppe gekocht werden, die aber nicht zerkochen dürfen; doch muß die Suppe alsdann soviel verdünnt werden, als sie durch längeres Kochen an Sämigkeit gewinnt.

Die Zeit des Kochens richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen, eine gute Qualität bedarf zum Weichwerden etwa 2 Stunden, ältere 3—4 Stunden.

51. Suppe von Erbsmehl. Dies neuere Fabrikat ist der bequemeren Anwendung wegen, wenn keine Untermischung von Mehl stattfindet, sehr zu empfehlen. Das Erbsmehl, das Pfund 40 Pf., berechnet sich nicht viel höher als Erbsen. Zu einer sättigenden Suppe sind, wenn einige Kartoffeln darin weich gekocht werden, für 3 Personen 5⅔ Uzn hinreichend, andernfalls würden 7 Uzn. zu rechnen sein.

Wünscht man Fleisch oder eine geräucherte Mettwurst in der Erbssuppe zu kochen, so bringe man das Bestimmte mit Sellerieknolle und Porree aufs Feuer, lasse es weich kochen, gebe das mit kaltem Wasser angerührte Erbsmehl hinzu, nötigenfalls auch Salz, und koche das Erbsmehl 10 Minuten.

Falls die Suppe ohne Fleisch gekocht wird, so lasse man das Suppenkraut mit Nierenfett gar kochen und gebe einen Zusatz von Fleischextrakt hinzu. Auch sind in Butter gelbgemachte Zwiebeln em=

pfehlenswert darin. Nach Gefallen können in Butter gelb geröstete Weißbrotwürfel dazu angerichtet werden.

Auf dieselbe Art kocht man Suppen mit Linsen-, Bohnen-, Leguminosen-, Gersten- und Hafermehl.

52. Weiße Bohnensuppe. Am besten sind hierzu die kleinen weißen Böhnchen, da sie feiner schmecken und die Suppe nicht durchgerührt wird. Man setze die Bohnen (auf 6 Personen 1 Pfund hinreichend), nachdem man sie tüchtig abgewaschen hat, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer und lasse sie 1/2 Stunde tüchtig kochen, schütte sie dann auf den Durchschlag und sogleich wieder in den umgespülten Topf und gebe soviel kochendes Wasser nebst dem nötigen Fett, Butter oder anderm feinen Fett hinzu, daß sie bedeckt sind. Unter öfterem Nachgießen von kochendem weichen Wasser werden die Bohnen butterweich gekocht, ohne viel gerührt zu werden, damit sie möglichst ganz bleiben und doch vollkommen sämig werden. Erst dann werden sie gesalzen, mit kochendem Wasser zur Suppe verdünnt und unter Zusatz von wenig Fleischextrakt oder Bouillon noch einmal aufgekocht. Vortrefflich schmeckt in der Bohnensuppe eine abgekochte geräucherte Mettwurst oder ein Stückchen geräucherter Schinken. Auch kann man 5 Minuten vor dem Anrichten Frankfurter oder Wiener Würstchen in der Suppe garziehen lassen, wie auch noch kleine für sich gekochte Kartoffeln in die Suppe thun.

Ein paar in der Suppe gekochte säuerliche Äpfel geben ihr einen vorzüglichen Geschmack, der noch durch die Anwendung eines Theelöffels Krebsbutter vor dem Anrichten sehr gehoben wird. — In vielen Gegenden ist Thymian oder Majoran ein beliebtes Gewürz für Bohnensuppen.

53. Linsensuppe. Die Linsen müssen, wie alle Hülsenfrüchte, in einem emaillierten Topf gekocht werden, damit sie nicht eine schwärzliche Farbe erhalten; auch ist es zu empfehlen, um ihnen den oft strengen Geschmack zu nehmen, zweimal das Wasser nach viertelstündigem Kochen abzugießen und sie mit wenig Wasser und reichlichem Fett langsam weich und sämig zu kochen. Dann erst werden sie mit Pökelfleischbrühe zu Suppe verdünnt, mit kleinen Kartoffeln, etwas Porree oder in Butter gebratenen Zwiebelscheiben völlig gar gekocht. Wird die Linsensuppe nur mit Wasser und Fett gekocht, so wird zuletzt ein großer Fleischkloß von Schweinefleischfarce darin gar gekocht. Gekochte, getrocknete Zwetschen reicht man nebenher.

Auch wird sie wie Erbsensuppe mit Frankfurter Saucissen, Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz, und man macht mit den Zwiebeln zugleich Mehl in gutem Fett gelb, um die Suppe damit zu binden, wenn sie zu dünn sein sollte. Es wird Essig dazu gereicht.

Zeit des Kochens 2—4 Stunden.

54. **Linsensuppe mit Rebhühnern.** Diese Fleischpüreesuppe wird durch den bedeutenden Nährwert der Linsen noch nahrhafter gemacht. Man benutzt dazu vorteilhaft ein schon gebratenes Huhn und die Gerippe der Rebhühner sowie ältere Rebhühner. Das beste Fleisch wird von den Knochen gelöst, diese werden in einem Steinmörser gestoßen und mit Suppenkräutern und 1 Zwiebel 1—2 Stunden gekocht, dann wird die Brühe durch ein feines Haarsieb gegossen.

Währenddem hat man 1/4 Pfund gute Linsen mit einem Stück Butter in weichem Wasser sämig und kurz eingekocht, durch ein Sieb gerieben und mit der Rebhühnerbrühe vermischt. Ist Brustfleisch der Rebhühner vorhanden, so wird es, gut ausgesehnt, von Haut und Knorpeln befreit, in feine Scheiben geschnitten und gleich in die Suppenterrine gelegt; durch Knochen würde es hart werden. Das etwa noch vorhandene weniger gute Fleisch stößt man so fein wie möglich, vermischt es mit der Linsensuppe, läßt sie noch 1/4 Stunde ziehen und treibt die Suppe noch einmal durch ein feines Sieb, um sie sofort über dem Rebhühnerbrustfleisch und in Butter gebratenen verschieden geformten Weißbrotscheiben anzurichten.

55. **Grünkorn-Suppe.** Grünkorn, im Rheinlande ein Handelsartikel, besteht aus in unreifem Zustande getrockneten Kräutern des Spelt, Spelz oder Dinkel, einer Art Weizen. Man rechnet auf 6 Personen 7 Uzn. Es ist gut, das Grünkorn am Abend vorher einzuweichen. Manche lieben es, die am andern Tage mit etwas Weißbrotkrumen in Wasser recht weich gekochten Körner mitzuessen. Die Suppe wird am besten durch etwas Liebigsches Fleischextrakt gekräftigt. Die Körner werden mit warmem Wasser gewaschen und mit weichem Wasser oder dünner Fleischbrühe recht weich gekocht; dann wird die Brühe durch ein Sieb gerührt und mit guter Bouillon, in welcher etwas Sellerie- und Petersilienwurzel, auch wohl einige Perlzwiebelchen gekocht sind, wieder zum Kochen gebracht und mit Schwamm- oder Griesmehlklößchen angerichtet. Auch kann man statt Klößchen zierliche Schnittchen Semmelbrot, in Butter geröstet, dazu reichen. Die Suppe hat eine grünliche Farbe und wird von den Körnern etwas sämig.

56. **Tomatensuppe.** Ein gutes Stück Butter wird mit einer Zwiebel hellgelb gedämpft, dann 5—6 in Viertel geschnittene Tomaten darin weich geschmort. Dann kommen 3 Uzn. zerschnittene Brötchen, das nötige Salz und soviel Wasser hinzu, daß es 6 Teller Suppe gibt. Vor dem Anrichten wird die Suppe durchgegeben und mit Fleischextrakt gekräftigt. Sie muß 1 1/2—2 Stunden kochen und gebunden sein. Wer kein Brötchen zur Suppe liebt, kann auch Mehl nehmen, welches man gleich mit der Butter anschwitzt.

Oder man kocht die Tomaten in einer Fleischbrühe gar und gibt die Suppe durch ein Sieb.

57. **Sauerampfersuppe.** In keinem Garten sollte der Sauerampfer fehlen. Derselbe ist sehr gesund und im Frühling eine Suppe davon sehr erfrischend und wohlschmeckend. Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gut gewaschene Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Kalbfleischbrühe oder Wasser und dem nötigen Salz durchkochen.

Die Suppe wird mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Auch können statt des Weißbrotes Eierklößchen darin gekocht werden. Die Suppe muß zwar etwas gerundet, doch nicht dicklich sein. Ein Zusatz von Fleischextrakt ist sehr zu empfehlen.

Auf dieselbe Weise bereitet man mit Kerbel eine Kerbelsuppe.

Zum Kochen gehört 1/4—1/2 Stunde.

58. **Schlesische Selleriesuppe.** Zwei dicke Sellerieknollen, eine Porreestange und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gewaschen, mit 2 Qt Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel gute Butter gelb gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet. Etwas Fleischextrakt macht die Suppe besonders wohlschmeckend.

Die Sellerieknollen können, nachdem sie weich gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Essig angemengt, zum Braten gegeben werden.

Einfacher kann man eine Selleriesuppe auf französische Art aus 4 zerteilten Sellerieknollen und einmal soviel zerschnittenen Kartoffeln mit Wasser und dem nötigen Salz kochen, wobei man die Suppe durchreibt, ein Stückchen Butter und wenig Fleischextrakt anfügt und mit etwas gewiegtem Selleriekraut würzt. Beide Suppen werden mit gerösteten Brotwürfeln gereicht.

Zeit des Kochens 1 1/2 Stunde.

59. Hodge=Podge, schottische Suppe. Dies sehr kräftige, nahrhafte und wohlschmeckende Gericht ist eine beliebte schottische Nationalspeise für den gewöhnlichen Tisch. Meistens von Hammelfleisch mit den verschiedenartigsten Gemüsen bereitet, ist sie aber auch von Rind= oder Kalbfleisch, wie von frischem Schweinepökelfleisch vortrefflich.

Im Sommer nimmt man dazu für ca. 8 Personen 2 Pfund Hammelfleisch vom Bug, dem Halse oder den Rippen, 2 Qt. ausgehülste, nicht zu junge Erbsen, $\frac{1}{2}$ Qt. große Bohnen, 1—2 Kopf zerteilten Blumenkohl, 1 Qt in Würfel geschnittene Kohlrabi, 1 Qt. zerteilte Karotten oder Möhren, 1 feingeschabten weißen Kohlkopf, 1—2 Wirsingköpfe, 1 Dutzend weiße, würfelig geschnittene Zwiebeln und 1 Handvoll Portulak und Sellerieblätter. Das Fleisch wird 2 Stunden in 2 Qt. Wasser gekocht, dann gibt man die genannten Gemüse, den Blumenkohl zuletzt, nach und nach hinzu, thut das nötige Salz daran und läßt die Suppe noch 2 Stunden kochen, damit alles recht weich wird. Das Fleisch kann, von den Knochen gelöst, in Portionsstückchen geschnitten, in der dicken Suppe mit angerichtet werden, oder man reicht es nach der Suppe mit Kartoffeln, Butter und Petersilie oder beliebiger Sauce.

Man kann die Suppe auch als Scotch Broth dünnsämig kochen und das Gemüse dann so fein wie möglich schneiden, sowie auch noch einige Schwarzwurzeln hinzufügen. Will man kein sättigendes Mittagsgericht, so kocht man diese Gemüsesuppe nur mit leichter Bouillon, die man mit etwas Fleischextrakt kräftigt, und läßt das Fleisch fehlen. Im Winter und Herbst kann diese Suppe für mehrere Tage gekocht werden.

Im Winter nimmt man statt der jungen Erbsen $^1/_2$ Pfund der dicksten Graupen, welche abends reichlich mit Wasser bedeckt und, nachdem dies abgegossen, am andern Tage mit dem Fleische und den Gemüsen gekocht werden, welche vorhanden sind.

60. Friedrich=Wilhelmsdorfer Ziestsuppe (Originalrezept). 3 Uzn. feinste Perlgraupen brüht man ab und kocht sie langsam in guter Fleischbrühe gar. Unterdes bereitete man eine klare Rindfleischbouillon, in der man einen Teller voll gereinigter Ziestknöllchen weich kocht und die man mit diesen durchreibt. Man erhitzt die Suppe von neuem, kocht noch 30 erlesene Stachysknollen in der Suppe gar, fügt jetzt die Perlgraupen hinzu, würzt die Suppe mit wenig Muskatnuß, feinem Pfeffer und gewiegter Petersilie und rührt sie mit zwei in Sahne verquirltem Eigelb ab.

61. Suppe à l'aurore. 3 Karotten, 3 Kartoffeln und 3 Zwiebeln schabt und schält man fein, schneidet sie in dünne Scheiben, gibt einige Sellerieherzblätter hinzu und kocht alles in 2 Qt. Wasser so weich, daß sich die Gemüse durch ein feines Sieb reiben lassen. Ist letzteres geschehen, so stellt man die Suppe mit $1\frac{2}{3}$ Uzn. Butter $\frac{2}{3}$ Uzn. Liebigs Fleischextrakt und ebensoviel Salz wieder auf das Feuer, läßt sie unter langsamem Aufrühren wieder durchkochen und richtet sie mit in Butter gebratenen Semmelwürfeln an.

---

62. Kräutersuppe für Kranke. Man kocht aus 250 g schierem Rindfleisch mit Salz $\frac{1}{2}$ Qt. klare fettfreie Fleischbrühe, siebt sie durch und läßt in ihr $\frac{2}{3}$ Uzn. geriebene Semmel 10 Minuten kochen. Zuvor schon hackte man 1 Uze. Sauerampfer, ebensoviel Kerbel, Spinat und ein Stückchen Petersilienwurzel fein, dünstete die Kräuter in Butter langsam weich und rieb sie durch ein Sieb, dann vermischt man sie mit zwei Eidottern und gießt die kochende Fleischbrühe langsam zu diesem Kräuterbrei. Man läßt die Suppe nicht wieder kochen, sondern richtet sie sofort an. Wo kein Fett erlaubt, kocht man die Kräuter in Salzwasser gar.

Als **Krankensuppen** gibt man auch Nr. 43, 44, 45 und 57.

II. Wein- und Biersuppen.

63. Weiße Weinsuppe. 2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche Weißwein oder gutem Apfelwein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Citronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß und einer Prise Salz, in einem ausgescheuerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskatblüte zerrührt hat. Von dem steifgeschlagenen Eiweiß kann man kleine Klößchen formen, die man auf die kochend heiße Suppe legt, mit Zucker bestreut und durch das Bedecken der Terrine mit dem Deckel in einigen Augenblicken gar macht.

Nimmt man statt der Eidotter die ganzen Eier und nur die Hälfte Mehl, so erhält man eine Weinschaumsuppe.

Man reicht neben diesen Suppen kleine Zwiebacke, geröstete mit Zucker bestreute Brotwürfel oder kleine Biskuits.

64. Wein-Coulissuppe. 2 Uzn. Mehl röstet man in 1$\frac{2}{3}$ Uz. Butter hellgelb, rührt dies mit 1 Flasche Weißwein und $\frac{1}{2}$ Qt.-Wasser glatt, fügt 3 Uzn. Zucker und wenig Salz hinzu und würzt diese Suppen sehr verschieden mit Citronen- oder Apfelsinenschale, mit Pfirsich- oder Orangenblütenwasser, oder auch mit frischen Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, die man eben mit aufwallen läßt. Nach Belieben rührt man diese Suppen mit einigen Eidottern ab.

65. Sagosuppe mit rotem Wein. Echter Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht, mit einem Stückchen Zimt weich gekocht, was etwa 2—2$^1/_2$ Stunden dauert (Perlsago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer halben Stunde Kochens). Dann gibt man die gleiche Menge Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie bis zum Kochen kommen, gibt einige Citronenscheiben hinein und richtet sie an. Man gibt Biskuit oder frischen Zwieback dazu.

66. Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Es werden, je nach der nötigen Menge Suppe, Wasser, Zwieback, etwas Butter, einige Stücke Zimt, Citronenschale und Salz aufs Feuer gesetzt und durchgekocht. Nachdem dies geschehen, wird das Ganze durch ein Sieb gerieben und mit einigen Eidottern und süßer Sahne, Wein und Zucker abgerührt. Um die Suppe kräftiger zu machen, können zur Zeit einige kleine Weinbeeren gequellt und hinzugefügt werden.

67. Suppe von Perlgraupen mit weißem Wein. Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, einem Stückchen frischer Butter, etwas Zimt und Citronenschale aufs Feuer gesetzt und in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, gibt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Nimmt man keinen Wein, so füge man nach einer Stunde Kochens den Saft einer Citrone hinzu und rechne auf eine reichlichere Anwendung der Rosinen.

Ebenso wie von Perlgraupen ist diese Suppe auch von Reis zu kochen.

68. Angenehme Suppe von groben Graupen. Es werden 1 Pfund grobe Graupen mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Zimt, etwas Salz und wenig kochendem Wasser aufs Feuer

gesetzt, nach und nach mit dem nötigen kochenden Wasser versetzt und recht weich gekocht. Dann wird das Ganze scharf durch ein Sieb gerührt, wobei während des Durchrührens etwas Wasser über die Graupen gegossen wird, um der Suppe alles Sämige zuzuwenden. Danach werden in etwa ³/₄ Stunde ½ Pfd. gut ausgewaschene Rosinen darin weich gekocht. Die Suppe muß recht sämig, nicht dicklich sein. Beim Anrichten werden 2 frische Eidotter mit ¼ Qt. weißem Wein, auch Apfel- oder Johannisbeerwein, angerührt, die kochende Suppe unter stetem Rühren nach und nach hinzugegeben und mit dem nötigen Zucker versüßt. Diese Portion ist auf 8—10 Personen berechnet. Statt der Graupen kann man die Suppe mit ganz feinem Gerstensuppenmehl anrühren und in 10 Minuten gar kochen, nachdem die Rosinen dann zuvor in Wasser mit etwas Butter aufgequellt sind.

Ebenso kann man diese Suppe mit Griesmehl bereiten, doch werden dabei erst die Rosinen gekocht, das Griesmehl, welches mit Zucker, Salz und dem nötigen Wasser angerührt wurde, und soviel kochendes Wasser, als man Suppe braucht, zugefügt und nach dem völligen Ausquellen des Griesmehls die Suppe wie oben abgerührt.

Zeit des Kochens 3 Stunden.

69. **Schaumbiersuppe.** 1 Qt. nicht bitteres Bier, ebensoviel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, jedoch kein Kartoffelmehl, 4 ganze Eier, Zucker, 2 Citronenscheiben und Zimt nach Geschmack schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vor dem Kochen und gießt es schnell in die Suppenterrine. Man gibt in Butter geröstete Weißbrotwürfel oder Zwieback dazu. Als besonders angenehme Einlage gibt man zu dieser Suppe oft einen Brotberg, zu dem man Brotreste verwenden kann. Man reibt die Schwarzbrotreste, vermischt sie mit feinem Zucker, etwas gestoßenem Zimt und ausgequollenen Korinthen, röstet das Brot in Butter bräunlich, drückt es fest in einen großen Trichter und stürzt es in die Suppenterrine.

70. **Schnell zu machende Biersuppe.** Auf jede Person rechne man ¼ Qt. Bier, ebensoviel Wasser, lasse es kochen, gebe den nötigen Zucker und eine Messerspitze Salz hinzu. Dann rühre man je 1 Eidotter und 1 gehäuften Theelöffel Kartoffelmehl zusammen mit etwas kaltem Wasser an, gebe unter beständigem Rühren nach und nach von dem kochenden Bier hinzu und gieße es wieder in den Topf hinein, indem man die Suppe gut durchrührt, den Topf schnell vom Feuer nimmt und durch Weiterrühren das Gerinnen verhütet.

Nach Belieben kann man auch das mit Zucker zu Schaum geschlagene Eiweiß, mit einem Eßlöffel abgestochen, auf die angerichtete Suppe legen und solches mit Zucker und Zimt bestreuen oder den Schaum durch die Suppe schlagen.

71. Biersuppe mit Rosinen. Man koche reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrot so lange, bis erstere ganz weich sind. Dann gieße man so viel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüße es mit Zucker und gebe, wenn es kocht, je nach der Menge der Suppe 1/2 bis 1 Eßlöffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu, rühre die Suppe, welche weder zu dünn noch zu dicklich sein darf, mit Eidotter und etwas Zimt ab.

In Ermangelung der Eier rühre man das Mehl mit guter Sahne oder auch Milch an.

72. Biersuppe mit Milch. Man nehme für 3—4 Personen $\frac{1}{2}$ Qt. Milch mit der Sahne, $\frac{1}{2}$ Qt. Wasser, $\frac{1}{4}$ Qt. starkes, jedoch kein bitteres Bier $2\frac{1}{3}$ Uzn Korinthen $\frac{2}{3}$ Uzn feines Mehl $2\frac{1}{3}$ Uzn Zucker 1/2 Theelöffel Salz und ein frisches Eidotter. Es wird dies alles ohne Ei und Salz in einem tiefen Topfe auf starkem Feuer bis zum Kochen ohne Aufhören stark gerührt, dann der Topf schnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Minuten gerührt, weil sie sonst leicht gerinnt, mit Salz versetzt und mit dem Eidotter und etwas feinem Zimt abgerührt.

Man reicht kleine Zwiebäcke oder geröstete Brotwürfel nebenher.

Hat man keine Zeit, die Suppe gehörig zu rühren, ohne welches sie gerinnt, so lasse man Wasser, Bier, Korinthen und Mehl kochen, die Milch besonders zum Kochen kommen, nehme beides vom Feuer, mische es untereinander und rühre die Suppe mit dem Eidotter ab.

---

73. Weinsuppe für Kranke. Guter Rotwein, Portwein oder Sherry ist eine Hauptbedingung für diese Weinsuppen, die übrigens nur gegeben werden sollten nach vorheriger Erlaubnis des Arztes. Man nimmt echten Sago oder guten Tapioka, stößt den Sago und legt ihn drei Stunden in kaltes Wasser. Dann spült man ihn, kocht ihn mit Wasser und einem kleinen Stückchen kandierten Ingwer (bei Rotwein bleibt dieser fort) durchsichtig, fügt den Wein und etwas Citronensaft und Zucker an und gibt kleine Biskuits dazu. Tapioka wird einfach in Wasser ohne Einweichen klar gekocht. Wo Rotwein ge-

nommen wird, erhöht der Zusatz von einigen Theelöffeln Ananas-, Himbeer- oder Erdbeergelee den Wohlgeschmack der Suppe bedeutend

Auch Nr. 63, 66, 67 und 68 geben gute **Krankensuppen.**

IV. Milch- und Wassersuppen.

Vorbemerkung. Es ist zu raten, einen besonderen Topf zum Kochen der Milchsuppe zu halten, da sie leicht anbrennt und sehr leicht den Geschmack von den Speisen annimmt, die vorher im Topfe gewesen sind. Es ist gut, den Boden des Topfes beim Kochen aller Milchspeisen vorher mit einer Speckschwarte einzureiben, um das Anbrennen zu verhüten, oder ihn wenigstens vorher mit kaltem Wasser umzuspülen. Noch sei bemerkt, daß Ziegenmilch, so vortrefflich und nahrhaft sie auch ist, nicht lange gekocht werden kann, ja kaum kochen darf und stets mit etwas Wasser vermischt werden muß. Alle Einlagen, Reis, Graupen, Buchweizen 2c. müssen in wenig Wasser vollkommen weich gekocht werden, ehe man die Ziegenmilch hinzugibt, damit die Speise nicht gerinnt.

74. Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben. Auf 3 Personen nehme man 1 Qt frische Milch, einen Eßlöffel gute Stärke, 2 Eidotter, Zucker, Citronenschale oder etwas Vanille, oder auch ein paar gestoßene bittere Mandeln, oder an deren Stelle 2 frische Pfirsichblätter und etwas Salz. Dies wird über starkem Feuer fortwährend bis zum Kochen stark gerührt und dann in die Terrine gegossen. Von dem steifgeschlagenen Eiweißschnee werden entweder Klößchen wie in Nr. 64 bereitet oder der mit Zucker versetzte Schaum wird durch die heiße Suppe geschlagen, daß sie durch und durch schäumig ist.

Anmerk. In heißer Jahreszeit macht diese Suppe kalt ein angenehmes und bequemes Essen zum Abend; man kann sie zu diesem Zweck vormittags kochen.

75. Sehr nahrhafte Milchsuppe. Etwas Qt Milch wird aufgekocht. 1—2 Eier werden geschlagen, mit feinem Mehl angerührt, und der dicke Teig mit kalter Milch verdünnt; dann läßt man ihn in die kochende Milch laufen ohne zu rühren. Darauf fährt man einigemal mit dem Löffel auf dem Boden des Topfes her, damit sich die Masse loslöst und kleinere oder größere Fladen bildet, welche man nur eben gar kochen läßt. Zuletzt wird die Suppe schwach gesalzen und sofort ausgeschüttet, damit sie nicht anbrennt.

76. Griesmehlsuppe von Milch. Das Griesmehl wird unter beständigem Rühren in die kochende Milch gestreut, mit Salz, Zucker und etwas Butter gekocht, bis die Suppe recht sämig ist. Man kann $\frac{1}{3}$ Qt Wasser dazu nehmen. Auf eine Person rechne man reichlich $\frac{1}{4}$ Qt. Flüssigkeit und etwa $\frac{1}{2}$—$\frac{2}{3}$ Uzn. Griesmehl, je nach der Beschaffenheit desselben.

Eine entsprechende Suppe kann auch von Nudeln gekocht werden.

77. Reissuppe von Milch. Der Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, und nachdem das Wasser ganz heiß geworden, abgegossen, weil mancher Reis etwas Säuerliches hat, was die Milch zum Gerinnen bringt, worauf man den Reis auf starkem Feuer gar kocht. Wendet man frische Milch zur Suppe an, so kann man halb Wasser und auf jede Person reichlich $\frac{1}{4}$ Qt. und $\frac{2}{3}$ Uzn Reis nehmen.

Man koche die Hälfte der Milch mit dem Wasser, thue einige Stückchen Zimt und den Reis hinein und lasse ihn langsam weich werden. Dann erst gebe man die übrige Milch und einige Stückchen Zucker nebst Salz hinzu und lasse die Suppe noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so gebe man zuletzt etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und lasse sie eben durchkochen. Ein Hinzurühren von Weizenmehl benimmt der Suppe den guten Geschmack.

78. Suppe von Perlgraupen und Milch. Die Graupen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser aufs Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht, wobei, so oft es nötig ist, etwas Wasser nachgegossen wird. Dann gebe man Milch und wenig Salz dazu und lasse die Suppe sämig kochen, zu welcher man zuletzt, wenn sie nicht gebunden genug sein sollte, etwas verrührtes Kartoffelmehl oder Stärke anwendet. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimt oder etwas feingestoßener Muskatblüte würzen.

Auch von groben Graupen, die dann abends vorher in weichem Wasser aufgequellt werden oder von echtem Sago kocht man auf dieselbe Art gute Suppen.

Zeit des Kochens 2 Stunden. Maß und Gewicht der Zuthaten wie bei den vorhergehenden Rezepten.

79. Suppe von Kartoffelsago (Perlsago) und Milch. Der Sago wird in die mit etwas Wasser vermischte kochende Milch gegeben, weil er sich sonst ganz auflösen würde; zugleich rührt man, wenn der Perlsago nach Verlauf von $^1/_2$ Stunde weich geworden, etwas Stärke

oder Kartoffelmehl und Salz durch und gibt nach Belieben Zucker und Zimt hinzu, kann auch die Suppe noch mit einem Eigelb abrühren.

Auf die Person ½ Qt Milch, 1 Uze.Sago.

80. Suppe von Hafergrütze und Milch. Die Grütze wird einigemal abgeflößt, mit Wasser weich und dicklich gekocht, wobei zuweilen durchgerührt werden muß, weil sie sich leicht ansetzt Nachdem sie scharf durch ein Sieb gerührt, bringe man sie wieder zum Kochen, gebe Milch und etwas Salz hinzu und koche die Suppe langsam noch ¼ Stunde.

Man rechne auf die Person 1—1⅔ Uzn. Hafergrütze und ¼ Qt. frische oder ½ Qt abgenommene Milch. Erstere hat den Vorzug.

81. Maissuppe. Zur Bereitung dieser sehr nahrhaften und wohlfeilen Suppe läßt man halb Milch und halb Wasser kochen, rührt so viel Maismehl hinein, daß sie eine gute Konsistenz erhält, und gibt etwas Salz hinzu.

82. Schokoladesuppe. ¼ Pfd. Schokolade wird mit einer Obertasse Wasser aufs Feuer gesetzt, und wenn sie ganz weich ist, zu Brei gerührt 2 Qt Milch und Zucker nach Geschmack hinzugegeben, und wenn es kocht, die Suppe mit Vanille oder Zimt und 1—2 Eidottern abgerührt. Man kann das Eiweiß zu Schaum schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Suppe, welche auf 5 Personen berechnet ist, wird auf in Butter gelb gerösteten Weißbrotschnitten angerichtet.

83. Buttermilch mit Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, aldann Buttermilch, mit etwas Mehl angerührt, dazu gegeben und zum Kochen gebracht. Man gibt Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Sirup hinzu.

Auf dieselbe Weise kocht man von feinen Perlgraupen eine auch für Kranke geeignete Suppe

84. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschen) oder Rosinen. Getrocknete Pflaumen werden nach dem Abbrühren in Wasser weich gekocht, wozu auch etwas Anissamen, nach Gefallen auch geriebenes Schwarzbrot gegeben werden kann. Dann wird geriebenes Weißbrot nebst der Buttermilch, welche des Gerinnens halber mit etwas Mehl angerührt wird, hinzugegossen und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimt durch. Auch kann man frische Pflaumen oder Rosinen darin kochen.

85. Braune Mehlsuppe. Das Mehl wird ohne Butter nach A. Nr. 5 gelbbraun gemacht, Milch gekocht und von diesem Mehl mi kalter Milch so viel hineingerührt, als nötig ist, die Suppe zu binden Dann wird sie mit Zucker, Zimt und Eidotter abgerührt und auf Weiß brotschnittchen, welche mit Butter gelb geröstet sind, angerichtet.

86. Suppe von weiß gebrauntem Mehl. Man lasse ein halbes Ei dick frische Butter heiß werden, gebe 3 Eßlöffel Mehl und zur be sonderen Kräftigung 2 Eßlöffel Aleuronat (A. Nr. 10) hinein und rühr so lange, bis es kraus wird und sich hebt, gieße dann das nötig kochende Wasser langsam hinzu, während gut gerührt werden muß damit das Mehl aufgelöst und die Suppe nicht klümprig werde. Nach dem Durchkochen rühre man die Suppe mit Salz, Muskatblüte ode gewiegter Petersilie, etwas Pfeffer und einem frischen Eidotter ab.

87. Süddeutsche Zwiebelsuppe. Für 4 Personen läßt man i 2½ Uz Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unte starkem Rühren soviel Fleischbrühe (Pökelfleischbrühe gut zu verwenden) als man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen Dann reibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen und rührt sie mit 2 Eidottern ab, um sie danach über in Butter ge röstete Weckschnitten anzurichten.

88. Kraftsuppe von Nudelbrühe. Man mache einige klein geschnittene Zwiebeln in gutem Fett dunkelgelb, gieße etwas Wasse hinzu, lasse ein Stückchen kleingeschnittene Sellerieknolle darin weich werden, thue dann die Nudelbrühe, nötigenfalls auch Salz hinzu, rühr 2 Löffel Aleuronat (A. Nr. 10) und, wenn die Suppe nach dem Auf kochen noch nicht gebunden genug ist, noch etwas Griesmehl hinein. Nachdem beides gar geworden, wird, je nach der Menge, eine klein oder große Messerspitze voll Fleischextrakt durchgerührt. Anstatt de Sellerieknolle kann zuletzt etwas feingehackte Petersilie hinzugefüg werden.

Auf dieselbe Weise kann man gute Suppen aus dem Wasser be reiten, in dem Kartoffelklöße gekocht sind.

89. Suppe aus Pastetenteig. Man bricht den Teig in Stück und setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn es zu Brei gekocht ist, fügt man ein Stück Butter oder gutes Fett dazu und füllt kochendes Wasser nach und nach auf. Vor dem Anrichten gibt man feingehackte

Petersilie hinein, zerrührt ein Eidotter und etwas saure Sahne in der Suppenterrine und gießt, während man stets rührt, die kochende Suppe hinzu.

---

90. Graupensuppe für Kranke. Feine Perlgraupen werden in wenig kochendem Wasser mit einem Stückchen frischer Butter bei oftmaligem Nachgießen weich und sämig gekocht (besser ist es, sie für Krankensuppen erst einige Male abzubrühen), dann würzt man die Suppe mit Salz, feingehackter Petersilie oder Muskatnuß; letztere ist bei Magenschwäche vorzuziehen.

Auch kann man eine süße Graupenschleimsuppe bereiten. Man rührt zu ihr die weichgekochten Graupen durch ein feines Sieb, schmeckt die sämige Suppe mit Salz und Zucker ab und rührt sie mit einem Eigelb ab. Diese Schleimsuppe ist vortrefflich bei Ruhr und Diarrhöe

91. Suppe von Hafergrütze für Kranke. Frische Hafergrütze wird so lange abwechselnd mit heißem und kaltem Wasser gewaschen, bis letzteres klar abfließt. Dann kocht man sie 1 Stunde mit einer Messerspitze Salz und 2 Eßlöffeln frischen, fein gestoßenen oder gemahlenen süßen Mandeln und dem nötigen Wasser, rührt sie durch ein Haarsieb und gibt Zwieback und Zucker dazu.

92. Zwiebacksuppe für Kranke. Ganz feingestoßener Zwieback wird mit Wasser und Saft von 1 Citrone so lange gekocht, bis sich derselbe nicht mehr senkt, Zucker und sehr wenig Salz dazu gegeben und, wenn der Arzt es erlaubt, mit 1 Eidotter abgerührt.

93. Brotsuppe für Kranke. Halb Schwarz-, halb Weißbrot wird in Wasser ganz zerkocht, durch ein Haarsieb gerührt, mit Korinthen oder Rosinen, etwas Salz, Zucker und Citronensaft gekocht, bis erstere weich sind, und, falls es dem Kranken nicht versagt ist, mit etwas Wein und einem Eidotter abgerührt.

94. Auf andere Art nimmt man nur Schwarzbrot, reibt es, röstet es in fettfreier Pfanne trocken, übergießt dies mit soviel Wasser, daß ein dicker Brei entsteht, und stellt diesen eine Stunde an eine heiße Herdstelle. Der Brei wird alsdann mit heißer Milch glatt gerührt, Zucker und Salz hinzugefügt und mit einem Eigelb abgezogen. Vorsichtshalber rührt man diese Suppe vor dem Anrichten wohl noch durch ein feines Sieb.

Außerdem sind als **Krankenspeisen** noch verwendbar Nr 75, 76, 78, 79 und 83 b.

V. Obstsuppen.

95. Erdbeersuppe. Man läßt feingestoßenen Zwieback mit Wasser sämig kochen, gibt Wein, Zucker und Zimt und, falls die Suppe nicht gebunden genug ist, etwas mit Wasser angerührte Stärke oder Kartoffelmehl dazu. Dann stellt man sie vom Feuer und rührt im Verhältnis einige Untertassen voll ganz reifer Erdbeeren durch, welche eine Stunde vorher mit Zucker bestreut worden sind. Man kann Biskuitschnittchen oder Zwieback dazu geben.

96. Suppe von frischen sauren Kirschen. Man nimmt saure Kirschen und kocht sie mit etwas Zwieback und Citronenschale oder 2—3 Nelken und dem nötigen Wasser so lange, bis das Kirschfleisch zerkocht ist. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und richtet sie mit Zucker, rotem Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimt an. Man legt Zuckerplätzchen darauf oder gibt Zwieback dazu.

Im Winter bereitet man die Suppe mit getrockneten Kirschen, welche man mit etwas Hafergrütze und Citronenscheiben gar kocht, ehe man sie durchrührt und wie oben verfährt.

97. Apfelsuppe. Ein Suppenteller voll kleingeschnittener saurer Äpfel wird mit einer Obertasse voll abgebrühtem Reis in Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Zimt, Citronenschale und etwas Salz durchgekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

98. Desgleichen mit Korinthen. Man kocht mit den Äpfeln etwas Weißbrot, gibt, nachdem dies durch ein Sieb gerührt ist, geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrot nebst Korinthen und sehr wenig Nelken und Salz dazu, läßt es ein wenig kochen und rührt die Suppe mit Zimt und einem Löffel dicker Sahne ab.

99. Suppe von frischen Zwetschen. Man schneidet die Steine aus einem Suppenteller voll Zwetschen und kocht sie mit Wasser und Weißbrot weich, rührt sie durch ein Sieb, läßt sie mit etwas Zucker und Zimt durchkochen und richtet die Suppe auf in Butter geröstetem Weißbrot an.

100. Suppe von frischen Zwetschen mit Milch. (Eine angenehme Abendsuppe.) Man nehme einen Suppenteller voll reifer Zwetschen, reibe sie gehörig ab, rühre etwa zwei gehäufte Eßlöffel Mehl mit Wasser fein, füge 1½ Qt. Milch und etwas Salz hinzu,

stelle es mit den Zwetschen aufs Feuer und lasse die Suppe unter öfterem Rühren eine kleine Weile kochen, so daß das Mehl gar werde; die Zwetschen dürfen platzen, nicht aber zerkochen. Wenn dieselben ihre Reife haben, bedarf es nicht eines Zusatzes von Zucker. Die Suppe muß recht sämig sein und wird halb abgekühlt gegessen.

---

101. Prünellensuppe für Kranke. Die Prünellen wäscht und zerschneidet man, setzt sie nebst der nötigen Hafergrütze (etwa halb soviel wie die Prünellen) mit Wasser, Zucker, Zimt, Citronenscheiben und einer Prise Salz in irdenem Topf aufs Feuer und kocht beides langsam weich. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie noch einmal auf und verrührt sie dann mit 2 in 1 Glas Wein verquirlten Eidottern. — Man kann einige Prünellen für sich kochen und sie zuletzt in die Suppe legen.

Auf ganz dieselbe Art kocht man eine Suppe von trocknen Zwetschen.

102. Suppe von getrockneten Zwetschen. Die Zwetschen werden gut gewaschen und dabei zwischen den Händen gerieben, gut abgekocht und mit Wasser, Citronenschale und etwas Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimt und nach Belieben ein Glas Wein durchgerührt und die Suppe auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Wo es geboten erscheint, läßt man Wein, Gewürz und das geröstete Brot weg.

103. Hagebuttensuppe für Kranke. Die gutgereinigten Hagebutten werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, mit Zucker und Zimt und, wenn's dem Kranken erlaubt ist, auch etwas Wein durchgerührt.

Man gibt folgende Klößchen in diese Suppe: Aus $\frac{2}{3}$ Uzn. zu Schaum gerührter Butter, 2 Eiern, Zucker, etwas süßer Sahne, Salz und wenig Citronenschale rührt man mit dem nötigen geriebenen Zwieback eine Masse, aus der man Klößchen formen kann, die man in der Suppe gar kocht.

104. Gemischte Fruchtsuppe für Kranke. Man nimmt Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und entsteinte Kirschen zu gleichen Teilen, zerdrückt sie möglichst fein nach dem Waschen und Verlesen, gießt soviel Wasser als man Suppe braucht hinauf, kocht die Früchte lang-

sam eine halbe Stunde und streicht die Suppe durch ein Sieb. Nachdem sie wieder zum Kochen gekommen, fügt man Zucker, etwas Citronenschalenextrakt, eine Prise Salz und soviel in Apfelwein angerührtes Kartoffelmehl hinzu, daß die Suppe sämig wird. Man zieht durch die Suppe den steifen Schaum von zwei Eiweiß und gibt kleine Albert-Kakes nebenher.

Als **Krankensuppe** ist noch tauglich Nr. 95.

VI. Kaltschalen.

105. Wein-Kaltschale. Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder kleine feine Zwiebäcke (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Citronenscheiben ohne Kerne, einige Stücke Zimt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

106. Apfelsinen-Kaltschale. Verschiedene Fruchtsäfte, halb Wein, halb Wasser und einige Stücke Zimt nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Teile schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwiebäcke hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, aufeinander gelegt und dazu gegeben.

107. Aprikosen-Kaltschale. Man enthäutet und entkernt die Aprikosen, kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und vielem Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb; gibt dann, nachdem diese erkaltet, ebensoviel weißen Wein als man Wasser brauchte hinzu, versüßt sie reichlich mit Zucker und gießt sie auf die Aprikosen. Es wird Biskuit oder Zwieback dazu gegeben.

108. Kirsch-Kaltschale. Ein Suppenteller voll saurer Kirschen werden entsteint und in 1 Qt Wasser mit einigen aus der harten Schale gelösten Kirschkernen und 2—3 Stück Nelken 1/4 Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und nach dem Erkalten knapp 1/2 Qt. roter Wein, gehörig Zucker und Zimt dazu gegeben. Es werden Zwiebäcke hineingebrochen oder dazu gereicht.

Auch kann man Schlagsahne (A. Nr. 3) darauf legen.

109. Erdbeer- und Himbeer-Kaltschale. Die Erdbeeren werden, falls es nötig ist, in einem Durchschlage mit Wasser abgespült, Himbeeren nicht. Man gibt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie, fest zugedeckt, 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker, Saft einer Citrone und feinem Zimt und gießt es über die Früchte.

110. Sago- oder Reis-Kaltschale. ¼ Pfd. echter Sago oder Reis wird abgebrüht, mit Wasser, ohne zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben) und in die Terrine gefüllt Darüber gibt man reichlich Zucker, Zimt, abgeriebene Citronenschale und gut gewaschene und aufgekochte Korinthen mit ihrer Brühe. Nach dem Erkalten wird 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Wasser, mit dem nötigen Zucker versüßt, hinzugegeben.

111. Bier-Kaltschale. Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und aufgekochte Korinthen ohne die Brühe, Zimt, Citronenscheibe, Bier, welches nicht bitter sein darf, und Zucker nach Geschmack.

112. Westfälische Kaltschale. Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicke saure Sahne und rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimt und das Schwarzbrot hinzu

113. Kalte Holundermilch. Zwei Holunderblütendolden werden inl QtMilch etwa 10 Minuten gekocht und entfernt. Dann läßt man einen Eßlöffel voll zerrührte Stärke oder Kartoffelmehl durchkochen, rührt die Suppe mit Zucker, etwas Salz und 1—2 Eidottern in der Terrine ab und legt von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, bestreut diese mit Zucker und Zimt und läßt sie in der Terrine zugedeckt gar und die Holundermilch kalt werden

Die Holundermilch findet nur bei einzelnen Beifall, im allgemeinen wird der Holundergeschmack gescheut.

114. Kaltschale von Buttermilch. Hierzu wird Schwarzbrot gerieben und in der Kuchenpfanne etwas geröstet, nun kommen zu 4 Löffel Brot 2 Löffel Zucker, worauf dann das Ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrot hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrot darüber.

Diese Kaltschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

115. Geschlagene Sahne. Süße dicke Sahne wird in einem Butterfaß (Butterkarre) schäumig gemacht oder mit einem Schaum-

besen schäumig geschlagen, doch muß dies im Keller geschehen. Sie wird dann mit Zucker und Vanille durchgerührt, angerichtet, Zwieback und geriebenes Schwarzbrot dazu gegeben.

Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen, oder mit Zucker fein stoßen, wodurch man weniger gebraucht.

116. Geschlagene saure Milch. Die Milch wird hierzu dick genommen, doch muß die Sahne noch ganz glatt sein. Sie wird mit der Dickmilch nach Vorhergehendem geschlagen und mit Zucker und Zimt durchgerührt.

Als **Krankenspeisen** sind verwendbar Nr. **105, 107, 109.**

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse.

1. Regeln beim Kochen der Gemüse.

Reinlichkeit. Wenn schon bei allen Speisen Reinlichkeit ein selbstverständliches Erfordernis ist, so sei sie für die Gemüse und die dazu benutzten Geschirre noch ganz besonders empfohlen. Doch hüte man sich, durch Liegenlassen im Wasser die wertvollen Nährsalze auszulaugen; insbesondere dürfen alle Knollen- und Wurzelgewächse nach dem Schneiden weder abgespült noch gewässert werden.

Fett zum Gemüse. Bei unsern hohen Butterpreisen kann gutes Nierenfett, nach A. 24 zubereitet, zu den meisten Gemüsen die Butter teilweise ersetzen, ohne den Geschmack zu benachteiligen. Zu dem Zweck thue man das Fett ins Wasser, ehe das Gemüse hineinkommt, und lege, wenn dieses vom Feuer genommen wird, einige kleine Stückchen Butter darüber hin, wodurch ein angenehmer Buttergeschmack hervortritt und die Brühe sich mehr rundet. Will man Bratenfett zum Gemüse anwenden, so kann dies gleichfalls ins kochende Wasser gethan und zuletzt etwas Butter durchgemischt werden. Schmalz, Gänsefett, Hammelfett und Öl setze man jedoch mit kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es vor dem Hinzuthun des Gemüses stark kochen.

Kochen der Gemüse. Unterdes thue man das klar gespülte Gemüse zum Ablaufen auf einen Durchschlag und gebe es nicht zugleich, sondern, je nach der Menge, in etwa 2—5 Teilen nach und nach mit dem Schaumlöffel in den Topf mit dem bereits gesalzenen kochenden Wasser, wobei aber jedesmal das Wasser wieder kochen muß. Auf diese Weise werden die Gemüse viel schneller weich, als wenn durch Hinzuthun von großen Mengen das Kochen längere Zeit unterbrochen wird. Dann

lasse man das Gemüse fest zugedeckt ununterbrochen gehörig kochen. Das Nachgießen von Wasser suche man möglichst zu vermeiden. Bei nötiger Aufmerksamkeit läßt sich bald die passende Menge ermessen; indes ist es immer besser, etwas zu wenig, als gar zu viel zu nehmen. Man sorge dann aber früh genug für kochendes Wasser zum Nachgießen.

Manche Gemüse bedürfen wegen ihrer Schärfe oder ihrer blähenden Eigenschaften des Abkochens; sie gehen dann freilich auch ihrer Nährsalze verlustig, sowie mancher andern brauchbaren Stoffe, welche vom Wasser gelöst und mit diesem abgegossen werden. Man wende dies Verfahren also nicht unnötigerweise an, oder beschränke den Verlust durch Anwendung geringer Wassermengen. Beim Abkochen solcher Gemüse, welche längere Zeit zum Weichwerden erfordern, wie es namentlich mit eingemachten Gemüsen der Fall ist, muß etwas reichlicher Wasser genommen und nötigenfalls für kochendes zum Nachgießen gesorgt werden, denn kaltes Wasser taugt dazu nicht.

Rasches Weichwerden eingemachter Bohnen, wie auch Stielmus. Eingemachte Gemüse — Bohnen und Stielmus — koche man ganz weich ab und wässere solche in heißem weichen Wasser so lange als nötig ist, ehe sie gestovt werden. Mit Salz oder Salzpökel eingemachte Gemüse werden sehr schnell weich, wenn sie aus dem Faß genommen, unabgewaschen mit kochendem Wasser abgekocht werden. Das Wasser wird erst gewechselt, wenn die Gemüse fast gar sind. Hat man kein weiches Wasser zum Kochen, so muß nötigenfalls etwas doppelt-kohlensaures Natrium zugesetzt werden, indessen so wenig wie möglich, nur eine Messerspitze voll.

Wann Bindungsmittel hinzugefügt werden. Das Abrühren einiger Gemüse mit Mehl oder Eidotter darf erst dann geschehen, wenn jene völlig klar geworden sind.

Verfahren beim Anbrennen. Beim Anbrennen des Gemüses — was niemals vorkommen sollte — darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin gerührt werden; am besten ist es in solchem Fall, das Gemüse möglichst schnell in ein Geschirr zu schütten (das im Topfe Hängenbleibende aber zurückzulassen), in dem gereinigten Topf Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so lasse man ein Stück Butter oder Fett heiß werden, mache etwas Mehl darin recht gar, rühre Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenke das Gemüse darin durch.

Einige besondere Bemerkungen. Es ist eine Hauptbedingung, alle Gemüse völlig weich und saftig zu kochen, aber sie nicht durch Umrühren breiig zu machen. Wird zur angegebenen Zeit Fett und Salz dazu gethan, so bedarf es nicht des Umrührens, da die Gemüse beides gleichmäßig in sich aufnehmen. Wieviel Zeit zum Garwerden jedes Gemüses erforderlich ist, läßt sich nicht genau bestimmen, indem dies gar zu sehr von der Beschaffenheit, Menge, sowie auch vom Feuer abhängt; indes bin ich gern den ausgesprochenen Wünschen entgegengekommen, bei den einzelnen Rezepten das Zeitmaß ungefähr zu bestimmen. Da jedoch nach großer Dürre, wie sie in einzelnen Jahren vorkommt, Gemüse und Kartoffeln eines längeren Kochens bedürfen, so werde solches berücksichtigt.

Ich rechne bei dieser Angabe von der Zeit an, wo das Wasser zum Gemüse kocht; ferner auf ein regelmäßiges Feuer, wie es beim Kochen nötig ist; auf mittelmäßig große Mengen, sowie auch darauf, daß das Gemüse teilweise in den Topf gegeben und jedesmal wieder zum Kochen gebracht wird.

Bei der Zubereitung solcher Gemüse, die wie z. B. Stielmus, Spinat, Melde, Wirsing rc., beim Abkochen gar gemacht werden, braucht man nicht bis zum letzten Augenblick mit dem Abkochen derselben zu warten, man kann sie ohne Nachteil, und wären es auch einige Stunden, bis zum Aufstoven hinstellen.

Aufwärmen. Alle Kohl- und Rübengemüse lassen sich trefflich aufwärmen, wenn man beachtet, daß stets etwas Wasser oder Fleischbrühe ins Kochen gebracht wird, bevor das zu Erwärmende hineinkommt. Auch versäume man nicht je nach der Art der Gemüse etwas Petersilie, Salz, Zucker oder Butter hinzuzufügen. — Will man feinere Gemüse, Erbsen, Bohnen, Schwarzwurzeln u. s. w. aufwärmen, stelle man sie nach Beachtung der vorhergegebenen Regeln unbedeckt so lange in ein Wasserbad, bis sie durch und durch heiß sind.

Anrichten. Endlich sei noch ein Wort über das Anrichten bemerkt: Nur die Spinat ähnlichen Gemüse werden beim Anrichten in der Schüssel mit einem Messer glatt gestrichen und zwar nach der Mitte hin ganz wenig erhöht, wobei man sie mit einer Gabel verzieren kann. Die übrigen Gemüse ordne man ansehnlich mit einer Gabel, ohne sie anzudrücken, und sorge dafür, daß der Rand sauber abgewischt und die Schüssel heiß aufgetragen werde.

2. Spinat. Der gut verlesene Spinat wird drei- bis viermal in tiefem Gefäß in reichlichem Wasser gewaschen. Dann wird derselbe, damit er seine grüne Farbe behalte, nur etwa 5 Minuten in brausend

kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser gethan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf läßt man etwas Nierenfett oder besser Butter heiß werden, rührt wenig Mehl oder Semmelkrumen eine Weile darin durch, gibt den Spinat nebst Muskatnuß und etwas Butter hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren mit dem vielleicht noch fehlenden Salz und wo nötig mit etwas Fleischbrühe oder Wasser gut durchkochen.

Der vielen Herren etwas weichlich schmeckende Spinat kann durch einen Zusatz von Schnittlauch oder durch in der Butter zuvor geröstete Zwiebeln pikanter gemacht werden.

Man verziert den Spinat auf verschiedenste Weise, am einfachsten nur mit gerösteten Brotdreiecken und in Viertel geteilten pflaumweich gekochten Eiern. Auf reichere Art wird der Spinat erst mit einem Rand von nudelartig zerschnittenen gebackenen Plinsen, die man mit etwas heller Buttersauce und Käse zu einer dicken Masse verbunden hat, dann in der Mitte mit Spiegeleiern dicht belegt, deren jedes mit einem Kranz gewiegter Zunge umgeben ist. Außerdem reicht man kleine gebratene Kartoffeln daneben.

Omeletten, Rippchen, Krusteln nach der Mode, Fricandeaus, Saueissen, gebratene und geräucherte Ochsenzunge, Krapfen von Fisch, gebackene Schellfischschwänze, Nierenschnittchen, Würstchen von Schweinefleisch, Plinsen mit Schinkenfarce sowie gebratene Leber (Abschnitt K.) bilden gute Beilagen.

3. Spinat auf sächsische Art. Man koche den Spinat in gesalzenem Wasser mit einer Zwiebel ab, hacke ihn mit einigen von Haut und allen Gräten befreiten Sardellen ganz fein, lasse etwas Mehl in gelbgemachter Butter bräunen, rühre so viel Fleischbrühe, als nötig ist, hinzu, lasse den Spinat darin gut durchkochen und garniere die angerichtete Schüssel wie im Vorhergehenden mit Eiern.

4. Spinat auf französische Art. Man kocht den Spinat wie vorher und hackt ihn fein. Dann rührt man Butter zu Schaum, fügt einige durch ein Sieb gerührte harte Eigelb, etwas Muskatnuß und Salz hinzu, und verrührt den Spinat mit diesen Zuthaten über dem Feuer bis zum Kochen. Kräftiger noch schmeckt der so bereitete Spinat, wenn man ihm noch einige Löffel braune Kraftsauce beisetzt. Man gibt dies Gemüse in der feinen Küche mit gebackenen Kalbsmilchscheiben

5. Spinat mit Reis. Man brüht etwa ½ Pfd. Reis mehrere Male in Wasser, kocht ihn dann in Milch oder auch in leichter Fleisch-

brühe weich und körnig und verrührt ihn mit 3 zerquirlten Eiern und einigen Löffeln saurer Sahne. Auch vier Liter Spinat wird indes wie in den vorherigen Anweisungen gekocht und gewiegt, in zerlassener Butter durchgedämpft; alsdann mit etwas feinem Pfeffer und geriebenem Käse gewürzt und mit mehreren Löffeln geriebener Semmel vermischt Reis und Spinat wird abwechselnd in eine mit Butter bestrichene ausgestreute Form gedrückt, die Speise eine halbe Stunde gebacken, gestürzt, mit brauner Kraftsauce übergossen und mit gebratenen Hähnchen oder Kalbskoteletten gereicht.

6. **Spinat in Förmchen aus Resten.** Die Überreste des fertigen Spinatgemüses vermischt man mit 2 Eigelb, mehreren Löffeln weißer Grundsauce, geriebener Semmel und einigen gewiegten gedünsteten Pilsen, füllt diese Masse in kleine butterbestrichene Tassen, kocht sie im Wasserbade 1/2 Stunde, stürzt sie und reicht sie zu gerösteten Kartoffeln und gebackenem Schinken

7. **Gemüse von Spinatstengeln.** Ist der Spinat in Samen gegangen und nicht mehr für die Küche brauchbar, so liefern die abgestreiften und wie Stielmus feingeschnittenen Stengel ein wohlschmeckendes Gemüse. Dasselbe wird weich abgekocht, etwas gewässert, stark ausgedrückt und wie Blumenkohl (Nr. 42) geschmort.

Zeit der Zubereitung 1 Stunde.

8. **Kümmelkohl.** Junge Sprossen des Kümmels werden gut gewaschen und mit etwas doppelt-kohlensaurem Natrium weich abgekocht, auf dem Durchschlag mit Wasser übergossen und mit dem Schaumlöffel ausgedrückt. Danach lasse man gutes Fett heiß werden, etwas Mehl darin gelb schwitzen, mache es mit kochendem Wasser zu einer sämigen, kurzen Brühe, gebe Salz und etwas Muskatnuß hinzu, dünste den Kohl darin und rühre ihn mit einem Stückchen Butter durch. Es werden gebratene Kartoffeln dazu gegeben. Als Beilage paßt jedes beliebige Fleisch.

Auch wird der Kümmelkohl wohl mit einem Stückchen Speck gekocht. Man bringe dieses eine Weile vorab aufs Feuer, gebe den nicht abgekochten Kohl lagenweise mit etwas Hafergrütze und Salz durchstreut hinzu, und koche ihn weich und kurz ein.

9. **Sprossen von grünem oder braunem Winterkohl.** Nachdem dieselben (im Frühjahr) verlesen und gewaschen, werden sie in Bündchen gebunden, in wenig Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Die Fäden werden alsdann entfernt, die Bündchen auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit feingestoßenem Zwieback und

Muskatnuß bestreut und saure Eiersauce dazu gereicht. Man kann diesen Kohl auch wie Rosenkohl zubereiten, ebenso nach Belieben etwas Essig daran geben. Kochzeit 1/4 Stunde.

Rauchfleisch, Frikandellen, Bratwurst, gefüllte Kalbsbrust, Leber, Nierenschnitten, gebackene Eier, Rührei, Eierkuchen und Plinsen passen dazu.

10. Hopfen. Die ganz jungen Sprossen von Hopfen, welche noch weiß in der Erde liegen, werden verlesen, in kleine Bündchen gebunden, in wenig Wasser und Salz in 1/4 Stunde gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt, worauf die Fäden entfernt werden. Man läßt die Hopfenkeimchen alsdann in einer holländischen Sauce, der man gern einige Morcheln zusetzt, aufkochen, oder schwenkt sie nur mit zerlassener Butter und etwas Pfeffer über dem Feuer.

Als Beilage dienen gebackene Fische, Koteletts, Rauchfleisch, Rühreier, Omeletten von Fleischresten, sowie gebratene Tauben.

11. Melde. Die Blätter dieser Pflanze werden ebenso wie Spinat bereitet, häufig auch zu gleichen Teilen mit Spinat gemischt, was besonders empfehlenswert ist.

Auch kann man die Melde nach dem Abkochen mit einer Eiersauce (Abschnitt R.) mischen und Bratkartoffeln dazu reichen.

Man wählt dieselben Beilagen wie zum Spinat oder Sauerampfer.

12. Hederich. Der Hederich wächst im Frühjahr als Unkraut in den Gärten und Feldern, er gibt jung ein sehr zu empfehlendes Gemüse, welches wie Spinat gekocht wird. Ebenso wie Hederich geben die jungen Blätter der C i c h o r i e, des L ö w e n z a h n s (Kuhblume), sowie — man erschrecke nicht — sogar die ersten jungen Sprossen der B r e n n e s s e l, welche ganz wie Spinat zubereitet werden, ein wohlschmeckendes Gemüse. — Es passen dazu Beilagen aller Art.

Zeit des Kochens 1/4—1/2 Stunde.

13. Sauerampfer. Die größeren frischen Blätter werden von den Stielen abgestreift und letztere entfernt. Danach wird der Sauerampfer mehreremal in vollem Wasser gewaschen und gespült, da er sehr leicht etwas Sandiges behält, mit kaltem Wasser aufgesetzt und v o r dem Kochen, weil er sonst zu weich wird, auf einen Durchschlag geschüttet. Nachdem die Säure in kaltem Wasser ausgezogen und der Sauerampfer auf einem Durchschlag gut abgelaufen und mit dem Schaumlöffel fest ausgedrückt ist, schwitzt man Butter und etwas Mehl, gibt ein paar Tassen süße Sahne oder Milch, mit 1—2 Eidottern gerührt, Salz und Muskatnuß dazu und läßt denselben darin durch-

kochen. Die kurze Brühe muß gerundet sein, darf nicht wässerig hervortreten. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifchen bedeckt.

Zeit der Zubereitung 1/2 Stunde.

Beilagen: Koteletts, Zunge, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Leber, Nierenschnittchen, Omelette von Fleischresten, sowie gebratenes und gekochtes Lammfleisch.

14. Rübstiel (Stielmus). Blattadern und Stiele der jungen Rübenblätter geben das Gemüse. Man streift die Blätter ab (wenn sie ganz jung sind, können die Stiele unabgestreift zubereitet werden), wäscht und zerschneidet die Rippen und kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich. Nach dem Abtropfen schneidet man die Stiele fein, schwitzt darauf Mehl in Butter, verkocht dies entweder mit Milch oder auch mit Pökelfleischbrühe, stovt den Rübstiel hierin eben durch und würzt das Gemüse mit Muskatnuß. Benutzt man Pökelbrühe, ohne diese zuvor im Osmoseapparat entsalzen zu haben, darf kein Salz mehr zugesetzt werden.

Als Beilage gibt man Koteletten, Eskalopes, Frikandellen, gekochten und rohen Schinken sowie Nierenschnittchen.

Auf einfachere Art kocht man den Rübstiel mit Fleisch und Kartoffeln gleich zusammen. Geräucherter Speck oder fettes Schweinefleisch wird eine Stunde vorher gekocht, geschälte Kartoffeln und der vorher weich abgekochte ausgedrückte Rübstiel hinzu gelegt und alles langsam zusammen weich gekocht. Das Fleisch wird in der Mitte der Schüssel angerichtet und das Gemüse, nachdem man es noch mit 1—3 rohen geriebenen Kartoffeln sämig gemacht hat, darum gelegt. Ebenso einfach kann Speck in Scheiben geschnitten und gelblich gebraten werden, das Fett zur Bereitung einer Sauce zum abgekochten Gemüse benutzt und der Speck nebst Salzkartoffeln dazu gegeben werden.

15. Portulak. Es wird ein Stück Butter geschmolzen, und darin etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot gelb gemacht; dann werden die abgeschnittenen und gewaschenen Blätter des Portulaks damit durchgeschwitzt, mit so viel Bouillon oder Wasser versetzt, als nötig ist, und mit etwas dicker Sahne oder einem Eidotter abgerührt. Übrigens kann Portulak auch ganz wie Spinat zubereitet werden, bedarf 1/4 Stunde Kochens und wird mit denselben Beilagen wie Spinat gereicht.

16. Pe-Tsai oder chinesischer Kohl. Derselbe wird wie Rosenkohl (Nr. 84) wie Endiviengemüse (Nr. 83), oder wie Spinat Nr. 2

bereitet und mit denselben Beilagen nebst gebratenen Kartoffeln gegeben.

17. Römischer Bindesalat, Spargelsalat. Die langen Blätter des nur künstlich durch Zusammenbinden geschlossenen Salatkopfes werden verlesen, und nur die gelben genommen und diese entweder wie Kohl oder Spinat gekocht oder auch, wie es in Frankreich üblich, auf folgende Art bereitet. Die gelben Blätter mit den Strünken werden abgebrüht, die Blätter mit etwas Butter bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut und oben um den Strunk zusammengebunden. Ein Gefäß wird darauf mit Speck-, Möhren- und Zwiebelscheiben ausgelegt, die Blätter hineingeschichtet, mit Speckscheiben belegt, mit Thymian, Estragon und Petersilie gewürzt und mit Fleischbrühe übergossen. Man dämpft das Gemüse langsam zwei Stunden, serviert es mit feiner durchgegebener Sauce und reicht Fleischklöße als Beilage. — Um auch aus den dicken Stengeln (sogenannten Strünken) ein wohlschmeckendes Gemüse zu bereiten, läßt man die Pflanze aufschießen, gebraucht sie aber, ehe sie Blütenknospen zeigt. Die fleischigen Stengel werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, in gesalzenem Wasser gar gekocht und mit einer Spargelsauce (Abschnitt R.) serviert, oder mit einer Sauce aus heller Mehlschwitze und saurer Sahne, die mit Muskatnuß gewürzt ist, durchstovt.

Ebenso kann man die weichgekochten Strünke zu einem Salat verwenden, indem man sie mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig anmengt und mit harten Eiern belegt.

18. Mangold oder römischer Kohl. Unter den vielfarbigen Sorten des Mangold ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Derselbe kann sowohl zu einem feinen Gemüse dienen, als auch für den gewöhnlichen Tisch zubereitet werden. Die jungen, weichen Blätter kocht man wie Spinat, mit einem Zusatz von etwas Citronensaft, wässert sie aber nach dem Abkochen einige Zeit. Die Strünke werden in halbfingerlange Stücke zerschnitten, weich abgekocht und mit einer Spargelsauce vermischt, um als Kranz um die in der Mitte der Schüssel hoch aufgehäuften grünen Blätter gelegt zu werden.

Kochzeit 1 Stunde. — Beilagen wie zu Spinat und Blumenkohl.

19. Spargel zu kochen. Der Spargel wird vom Kopf zum Fuße hin dünn abgeschält und, soweit er hart ist, abgeschnitten; besser noch geht das Abschälen auf folgende Weise: Man sticht mit einem spitzen Messer am Fuße unter der dicken Schale hinauf und nimmt sie, ringsum geschält, mit einem Male weg. Bei einiger Übung ist man

rasch damit fertig. Dann wird der Spargel gewaschen, in Bändchen gebunden (die Köpfe müssen gleichstehen und die untern Enden gerade geschnitten sein), in wenig kochendem Wasser mit dem nötigen Salz mäßig stark gekocht, weil sonst die Köpfe zerkochen. Sehr zu empfehlen ist der Zusatz von einer Prise Zucker und einem haselnußgroßen Stück Butter zum Salzwasser, durch den der Spargel einen vorzüglichen Geschmack erhält. Nachdem er am unteren Ende weich geworden (gewöhnlich rechnet man für Spargelköpfe 1/4, für ganzen Spargel 1/2 Stunde Kochens), werden die Bündchen auf eine heißgemachte Schüssel gelegt und, nachdem die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt sind, zierlich angerichtet.

Man übergießt den Spargel entweder mit einer Spargelsauce (Abschnitt R.) oder reicht zerlassene Butter — auch oft neben dieser noch geriebene harte Eidotter dazu. In Süddeutschland ist eine Rahmsauce zum Spargel vielfach beliebt, und in England legt man den Spargel auf eine große geröstete Brotschnitte und übergießt ihn mit geschmolzener, mit drei Eidottern vermischter Butter, auch wird er dort teilweise noch mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit Spiegeleiern belegt.

Passende Beilagen sind Koteletten, gebratenes Geflügel, Fricandeaus, Rühreier und roher Schinken, geräucherter Lachs und Cervelatwurst.

Zu beachten ist, daß Spargel niemals im Wasser liegen bleiben darf.

20. **Gedünsteter Spargel.** Man schneide den geschälten Spargel zweimal durch, lege die Köpfe zurück und koche das übrige halb gar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann lasse man Fleischbrühe mit einem reichlichen Stück Butter, wenig Muskatblüte und etwas Salz kochen, gebe den sämtlichen Spargel hinein und schmore ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten gebe man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rühre die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmelklößchen garniert und die sehr sämige Brühe darüber verteilt.

Beilagen mit Ausnahme der Rühreier, wie oben.

Sehr empfehlenswert ist es auch, die Spargelköpfe für sich zuzubereiten. Sie werden in wenig Fleischbrühe mit Salz und etwas Butter weich gekocht, zugleich eine Béchamelsauce (Abschnitt R.) soweit vorbereitet, daß man nur noch die Spargelbrühe zum Durchkochen angießen braucht, währenddem man die Köpfe auf eine erwärmte Schüssel anrichtet und auf ein Gefäß mit heißem Wasser stellt. Die Sauce

wird dann sofort übergegossen, die Schüssel ringsum mit weichen unzerschnittenen Eiern umstellt und Pökelzunge nebenher gereicht.

21. Spargel mit jungen Wurzeln (Möhren). Eine beliebige Menge früher Karotten (Möhren) reibt man mit Salz ab, wäscht und putzt sie rein und schneidet sie 1—2mal durch. Dann werden sie gleichzeitig mit ebensoviel geschnittenem Spargel, wie in letzter Nummer, gekocht, und ebenso zubereitet, doch nicht mit Eigelb abgerührt.

22. Kaiserspargel. Man kocht den Spargel wie in Nr. 19 weich. Dann schlägt man aus ½ Qt. Rheinwein, 8 Eidottern, 3 Uzn. Butter, wenig Salz und einer Prise Zucker im Wasserbade eine dicke Sauce, richtet den Spargel auf erwärmter Schüssel an und übergießt ihn mit der Tunke.

23. Spargelbrötchen (vortreffliches Eingangsgericht). Von den geschälten Spargeln nimmt man nur die Köpfe, kocht sie in Salzwasser gar und bereitet aus einer mit einer Mehlschwitze verdickten Kalbfleischbrühe mit gewiegter Petersilie eine dicke Sauce, in der man die Spargelköpfe erhitzt und die man alsdann mit einigen in Sahne verquirlten Eidottern abrührt. In kleine eingeweichte, ausgehöhlte Milchbrötchen, von denen man die Rinde abgeschnitten hat, füllt man das Spargelfrikassee, bindet die Rinden als Deckel fest und bäckt die Brötchen in Schmelzbutter braun. — Aus den Spargelenden, dem Spargelwasser und etwas Fleischextrakt bereitet man eine treffliche Suppe

24. Meerkohl. Die Heimat desselben ist der Strand des Meeres; er kommt an den Seeküsten Englands, Schwedens, Frankreichs und Flanderns vor, wird aber jetzt in Süddeutschland vielfach auch in Treibhäusern gezogen. Die langen Auswüchse, welche den Rippen unsres Weißkohls gleichen, liefern das Gemüse. Man putzt den Meerkohl rein, schneidet ihn in spargellange Stücke, bindet ihn wie Spargel zusammen, kocht ihn wie diesen und serviert ihn mit einer dicklichen Buttersauce oder mit einer Spargelsauce.

Der Meerkohl wird auch zur Suppe verwandt wie Blumenkohl B. Nr. 45; ebenso bereitet man einen Salat von den Stauden

25. Schmalz- oder Butterkohl. Dieser so sehr einträgliche Kohl, welcher ein sehr gesundes und angenehmes Gemüse liefert, verdient allmein angebaut zu werden.

Die Blätter werden gut gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten, und weich abgekocht. Das Starke dieses Kohls im Sommer wird dadurch entfernt, daß man ihn nach dem Abkochen eine Weile mit

dem Durchschlag in Wasser setzt. Alsdann wird er mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und auf zweierlei Weise zubereitet.

Entweder schwitzt man in einem Stück heiß gemachter Butter etwas Mehl gelb, zerrührt es mit kochendem Wasser, gibt Salz hinzu, dünstet das Gemüse darin, verrührt es beim Anrichten mit etwas Sahne und richtet es mit einem Schüsselchen abgekochter Kartoffeln und beliebigem Fleisch als Schinken, Rauchfleisch, gebratener Leber, Bratwurst, Frikandellen und dergl. an.

Oder es wird ein Stückchen Speck gekocht und die Brühe zum Kohl angewendet, oder es wird Wasser mit Fett und Salz zum Kochen gebracht, Kartoffeln hineingegeben und der abgekochte Kohl darauf gelegt. Sobald die Kartoffeln gar sind, wird das Gemüse, welches saftig gekocht sein muß, durchgerührt. Sollte es durch die Kartoffeln nicht sämig genug geworden sein, so rühre man 1—2 roh geriebene Kartoffeln durch, welche überhaupt bei derartig gekochten Gemüsen ein vorzügliches Bindemittel sind.

Zeit des Kochens 1½ Stunde.

26. Leipziger Allerlei. Dieses Gericht schmeckt am besten in der Spargelzeit. Man nimmt von jedem der folgenden Frühgemüse eine gleiche Menge und kocht jedes einzeln gar — Spargel in Wasser mit etwas Salz — kleine Karotten in Rindfleischbrühe — Schoten oder Erbsen in etwas Wasser mit einem kleinen Stückchen Butter — Kohlrabi in Wasser mit wenig Salz und ebenso den Blumenkohl. Ist dies alles gar, so richtet man es sorgfältig in der Schüssel an, so daß der Blumenkohl oben liegt, und verteilt dazwischen Krebsscheren und Schwänze. Die Krebsnasen füllt man mit einer Farce von Krebsfleisch mit Semmelklößchenteig, bereitet auch Morcheln nach A Nr. 38 vor, übergießt das während der Vorbereitung des Anrichtens auf Wasserdampf heißgestellte Gemüse mit einer Buttersauce aus halb Sahnen-, halb Krebssauce, welche mit Eidottern verrührt wird, und legt zum Schluß Morcheln, gefüllte Krebsnasen und kleine gelbgefärbte Semmelklößchen in zierlicher Anordnung auf die Schüssel.

27. Junge Wurzeln (Möhrchen). Die ersten Wurzeln werden nur leicht geschabt, sind sie sehr jung, nur mit einem groben Küchentuche abgerieben, nicht durchgeschnitten, rein gespült, doch nicht in Wasser gelegt. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, etwas Zucker, Butter und wenig Salz (sie können sehr leicht versalzen werden) am besten in einem Bunzlauer Geschirr in kurzer Brühe weich gekocht. Vor dem Anrichten wird etwa eine Messerspitze Mehl angestäubt und die Möhrchen mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt.

Ebenso kann man die jungen Möhren erst in Butter 10 Minuten unter Schütteln dämpfen, dann etwas Zucker, Petersilie, Salz und wenig helle Mehlschwitze anfügen und sie so weich dämpfen, wobei man beim Anrichten die Petersilie entfernt. Manchmal wird noch eine Zwiebel zugesetzt, es ist dies jedoch einem feinen Geschmack störend.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Koteletts verschiedener Art, gebratene Frikandelle, gebratene Saucissen, geräucherte und gesalzene Zunge.

28. Junge Wurzeln mit Erbsen. Erstere werden wie vorstehend angegeben, mit kochendem Wasser und Butter aufs Feuer gebracht. Dann gibt man die ausgehülsten Erbsen dazu, nimmt von jedem Gemüse die Hälfte und verfährt übrigens wie bei den Wurzeln. Man kann kurz vor dem Anrichten einige Semmelklöße hineingeben, wobei man dann aber für reichliche Brühe sorgen muß, die mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas gebunden wird.

29. Junge Erbsen. Man läßt Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die frisch ausgeschoteten Erbsen nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Erbsen müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein zu langsames, ebenso ein zu langes Kochen oder ein längeres Hinstellen, nachdem sie gar geworden, benimmt denselben ihren angenehmen Geschmack. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Salz — jedoch nur wenig, weil Erbsen leicht versalzen werden — und wenn sie nicht Süße genug haben, ein Stückchen Zucker hinzu, rührt sie darauf mit feingehackter Petersilie und messerspitzenweise mit etwas in Wasser zerrührter Stärke oder Mehl durch; oder man kann statt des Anrührens, sobald die Erbsen kochen, etwas Mehl mit Butter kneten, ein Klößchen aufrollen und zu den Erbsen legen. Es löst sich dieses nach und nach auf, macht die Brühe etwas sämig und gibt den Erbsen einen angenehmen Geschmack. Bei hinlänglicher Brühe können zuletzt Schwamm- oder Semmelklößchen (Abschnitt Q.) darin gekocht werden.

Auch kann man die Erbsen nach der zweiten Bereitungsweise der Möhren bereiten, oder sie nach dem Abkochen im Salzwasser mit einer Rahmsauce stoven, oder nur mit frischer Butter durchschwenken und mit Petersilie bestreuen. — In feineren Küchen werden die Erbsen mit Krebsschwänzen oder gefüllten Krebsnasen verziert. Nach Stettiner Weise nimmt man das Fleisch von 10 Krebsen und mischt es, nachdem man es zerschnitten hat, unter die nach erster Vorschrift zubereiteten Erbsen, während man mit Semmelklößchen gefüllte Krebsnasen sowie Schwänze und Scheren der Krebse um den Rand der Schüssel legt.

Als Beilage: Gebratene Hähnchen (Kücken), Kalbskoteletts, Krusteln nach der Mode, Klops, Sommerwurst, roher Schinken, Zunge, warm und kalt, geräucherter Lachs, gebackener Aal, Seezungen und andere kroß gebackene Fische.

Anmerk. Die Erbsen müssen, wenn sie nicht das Feine und Aromatische verlieren sollen, frisch gepflückt, namentlich aber kurz vor dem Kochen und in keinem Falle schon abends vorher ausgehülst werden.

Unter den vielen bekannten Sorten dürfen wir mit Recht der englischen Mark- oder Rittererbse den Vorzug geben, da sie neben ihrem süßen angenehmen Geschmack schnell weich wird, auch nicht wie andere Erbsen bald nach dem Kochen einen starken Geschmack annimmt, ungewöhnlich lange weich bleibt, und selbst wenn sie schon hart zu sein scheint, noch gekocht werden kann.

30. Junge Erbsen mit Hähnchen und Krebsen anzurichten. Man schäumt die Hähnchen in Wasser und Salz gut aus, gibt ein Stück Butter hinein und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Brühe schon etwas kräftig geworden, setzt man in einem andern Topfe ein reichliches Stück Butter auf, schüttet die entschoteten Erbsen hinein und läßt sie zugedeckt darin eine Weile dämpfen, indem man sie zuweilen durchrührt. Dann füllt man von der Hühnerbrühe hinzu, läßt die Erbsen weich kochen, rührt etwas feingehackte Petersilie durch und macht die Brühe mit einigen Eidottern, die man mit einem Löffel Wasser verquirlt, sämig. Zugleich hat man Krebsnasen nach Q. III. und Krebsbutter nach A. Nr. 14 bereitet, auch Semmelklößchen gekocht. Man richtet nun die zierlich zerschnittenen Hähnchen in der Mitte der Schüssel an, gibt erst die Erbsen herum, belegt die Schüssel mit den Klößchen und gefüllten Krebsnasen, legt Scheren und Schwänze dazwischen und übergießt das Ganze mit Krebsbutter und reicht dies Gericht bei kleineren Mittagsessen als Vorspeise.

Zeit des Kochens wie bei dem vorigen Gemüse.

31. Junge Erbsen mit Stockfisch (ein sächsisches Gericht). Die Erbsen werden in Fleischbrühe und Butter weich gekocht, dann wird etwas gelbgeschwitztes Mehl und das nötige Salz hinzugefügt und demnächst der Stockfisch mit feingehackter Petersilie durchgerührt. Das Gemüse darf nicht in zu langer Brühe gekocht werden, da durch Beimischung des Stockfisches etwas Brühe entsteht. — Letzterer werde früh genug vorgerichtet und zubereitet, wie es bei den Fischen bemerkt worden, alsdann von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt, in reichlich gelb gemachter Butter gut durchgerührt, ein wenig warm gestellt, aber nicht geschmort, und danach mit den Erbsen vermischt.

32. Zuckererbsen. Die kleine Salat-Zuckererbse ist die beste, die großschotige unschmackhaft. Die Zuckererbsen werden nicht ausgehülst, sondern nur von den Fasern gut befreit, dann tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter und Salz gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas zerrührter Stärke durchgeschwenkt.

Zeit des Kochens 1—1¼ Stunde.

Rauchfleisch, Bratwurst, gebratene Leber gebackener Fisch u. dgl. passen dazu.

33. Ein Gesellschaftsgemüse von allerlei. Tauben oder Hähnchen werden in vier Teile geschnitten, in Wasser und Salz ausgeschäumt, dann gibt man ein Stück Butter, Muskatblüte und etwas geschwitztes Mehl dazu und läßt sie langsam kochen. Unterdes wird recht viel Spargel gut abgeschält, zweimal durchschnitten, auch Blumenkohl abgezogen, in Stücke zerschnitten und beides in Wasser und Salz halb gar gekocht. Dann schüttet man das Gemüse auf ein Sieb und gibt es zum völligen Garwerden zu den Tauben; nur sorge man, daß die Stücke ganz und ansehnlich bleiben. Darauf kocht man Krebse in kochendem Wasser ¼ Stunde, bricht sie aus den Schalen und macht von den Schalen der Schwänze und der Scheren nach A. Nr. 14 Krebsbutter. Die Krebsschwänze werden zurückgelegt; das Fleisch aus den Scheren wird fein gehackt mit Butter, wenig weißer Semmelkrume, 4 Eßlöffel Rahm, 1 Ei, etwas Muskat und Salz zu einer Farce gerührt. Hiermit füllt man einige Krebsnasen und kocht diese mit kleinen Fleisch- oder Weißbrotklößchen in Fleischbrühe gar. Das Geflügel mit den Gemüsen richtet man in einer Schüssel an, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab, gibt ein wenig Citronensaft, die Krebsschwänze und Klöße hinein, garniert die Schüssel rund herum mit den Krebsnasen und gibt die Krebsbutter darüber hin.

Dieses Gemüse ist auch ohne Krebse, welche es zwar feiner, aber umständlicher machen, sehr zu empfehlen. Man kann zur Bereitung reichlich 2 Stunden rechnen.

34. Mairüben. Man schneidet die Rüben am besten in große Würfel oder nach Belieben in schmale Streifen, kocht sie ihrer leicht vorhandenen Bitterkeit halber in siedendem Wasser ab, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser und Fett aufs Feuer, wobei zu berücksichtigen, daß dieses an sich sehr wässerige Gemüse nur noch wenig Wasser bedarf, läßt sie bei späterem Hinzuthun von Salz weich kochen, gibt dann eine große oder kleinere Messerspitze zerrührte Stärke hinzu, oder stäubt seitwärts etwas Mehl in die Brühe und legt einige Stückchen Butter darüber hin, fügt auch, nahm man keine Bouillon, eine

Messerspitze Liebigs Fleischextrakt an. Wenn die Rüben angerichtet sind, reibe man Muskatnuß darüber und gebe abgekochte Kartoffeln dazu.

Man kann die Kartoffeln auch gleich mit den Rüben gar kochen und fügt sie hinzu, wenn die Rübchen halb weich sind.

In der feinen Küche werden die Rübchen, nachdem man sie in Salzwasser einige Minuten abgekocht hat, ganz wie die Teltower Rübchen, entweder braun oder weiß gedünstet.

Schweins- oder Hammelrippen und Bratwurst als Beilage.

35. **Mairüben mit Hammelfleisch.** Das Hammelfleisch wird entweder in viereckige Ragoutstückchen zerteilt oder unzerschnitten gewaschen und mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgeschäumt. Nach einer Stunde Kochens wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in der Brühe vollends weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unabgekocht, andernfalls halb gar mit einem Teil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht beides gar und richtet es zusammen an.

Das Hammelfleisch bedarf zum Garwerden, je nachdem es jung oder älter ist, $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunden.

36. **Große- oder Dickebohnen.** Man nehme die Bohnen weich, aber nicht zu jung, entferne, wenn man die Schüssel recht fein zu haben wünscht, die grüngelben Keimchen, koche die Bohnen, ohne sie zu waschen, in reichlich brausend kochendem Wasser, wobei nach Nr. 1 auf das teilweise Hineinschütten zu achten ist, oder in halb Milch halb Wasser, bei sorgfältigem Schäumen, nicht zugedeckt, schnell, doch völlig weich. Nachdem sie zur Hälfte gar geworden, gebe man erst Salz hinzu. Wenn sie ganz weich sind, schütte man sie in einen irdenen Durchschlag, (in einem blechernen bekommen sie eine unangenehme Farbe), übergieße sie mit kochendem Wasser und bedecke sie schnell, wodurch sie ihre Weiße behalten; doch sorge man, daß sie recht heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit reichlich Butter und Petersilie durchgeschwenkt oder beim Anrichten mit geschmolzener Butter und Petersilie kochend heiß übergossen oder diese dazu gereicht.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Gekochter Schinken, halber Kopf, Schweinsrippen, geräucherter Bauchspeck sind die beliebtesten Beilagen.

37. Dieselben auf andere Art. Geräucherter Speck wird in Würfel geschnitten, langsam ausgebraten und etwas Mehl darin gelb geschwitzt. Dann wird kochendes Wasser, ein Stückchen Butter und das nötige Salz hinzugerührt und die weich abgekochten und abgegossenen Bohnen nach Belieben mit gehackter Petersilie oder mit Kölle (Bohnenkraut) in kurzer Brühe rasch gar gedünstet, wobei sie weder zerkochen noch entzwei gerührt werden dürfen. Auch kann man hierzu Speckscheiben (s. Rübstiel Nr. 14) gelb braten, mit dem ausgelassenen Fett die Bohnen stoven und die Scheiben dazu geben.

Oder es wird ein Stück magerer Speck gekocht, das Fett abgefüllt, in einem andern Topf kochend heiß gemacht, etwas Mehl darin geschwitzt, Speckbrühe dazu gerührt, die Bohnen wie oben darin gestovt und mit dem Speck angerichtet.

Sind die Bohnen älter und die Haut zu hart, so koche man sie halb gar, entferne dann die Haut und bereite sie nach einer der angegebenen Weisen.

38. Geschmorter Kopfsalat. Man kann dazu schlechten Salat zweckmäßig benutzen. Derselbe wird gut verlesen und in vielem Wasser gehörig gewaschen, was am besten in einem tiefen Topfe geschieht, in welchem der Sand zu Boden fällt. Danach wird der Salat in reichlich kochendem Wasser mit ein wenig Natron weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, 1 Stunde zum Ausziehen der Bitterkeit in Wasser gesetzt, ausgedrückt und fein gehackt. Schließlich wird gestoßener Zwieback oder etwas Mehl in feinem Fett gelb gemacht, ein wenig kochendes Wasser, ein Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und der Salat darin durgeschmort.

Oder es wird guter Kopfsalat weich abgekocht, ausgedrückt, nicht gehackt, wie Rübstiel mit Milch gedünstet.

Beilagen: Würstchen von kaltem Kalbsbraten, gebratene Leber, Koteletts, Nierenschnittchen, gebackener Fisch, Fleischomelette u. dgl.

39. Gemüsegraupen für den täglichen Tisch. Mehrere zerschnittene Kohlrabi, Wurzeln, Sellerieknollen, Petersilienwurzeln, grüne Bohnen nebst einigen zerteilten Zwiebeln werden mit Wasser und Suppenfett aufgesetzt, gesalzen und mit Gewürzkörnern versehen und halbweich gekocht. Dann kocht man in dieser Brühe mit den Gemüsen schon zuvor ausgequellte gut halb gar gedämpfte Gräupchen völlig weich, rührt vor dem Anrichten noch kleinwürfelig geschnittenen gelbgebratenen Speck durch, belegt das Gemüse mit Setzeiern und gibt Rauchfleisch, Schweinerippen oder gedämpftes Rindfleisch nebenher.

40. Kohlrabi auf der Erde. Man schneide dieselben nach dem Abschälen und Waschen entweder in feine Streifen oder Scheiben, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen, und koche sie in gesalzenem kochenden Wasser weich. Alsdann wird etwas Nierenfett oder Butter und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder Fleischbrühe, oder beides, zuletzt auch gewiegte Petersilie oder Muskatnuß und Salz dazu gegeben und die Kohlrabi darin gedünstet. — Sind die Kohlrabi noch recht zart, so werden die Herzblätter fein geschnitten, ebenfalls, jedoch allein, abgekocht, mit Butter und Fleischbrühe durchschwenkt und die wie Blumenkohl gestovten und angerichteten Kohlrabi ringsumher damit garniert. Außerdem können Saucissen oder Midderscheiben herum gelegt oder Koteletts, Fricandeaus, Rouladen oder Klops dazu gegeben werden. — Zeit des Kochens $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Anmerk. Die blauen Kohlrabi sind den weißen vorzuziehen, sie sind milder und werden nicht so leicht stockig als jene.

41. Gefüllte Kohlrabi (ein Mittelgericht). Die Kohlrabi werden ganz rund geschält und in schwach gesalzenem Wasser halb gar gekocht. Dann schneidet man eine Scheibe davon, höhlt die Kohlrabi becherartig aus, füllt sie mit einer guten Kalbfleischsauce, verschließt sie mit den darauf gebundenen Scheiben und setzt sie, den Deckel nach oben, in einem flachen Topf nebeneinander; gibt dann kochende Fleischbrühe und ein reichlich Stück Butter, auch, wenn der Fleischbrühe Salz fehlt, solches dazu, und läßt sie hierin gar kochen. Beim Anrichten setzt man sie vorsichtig auf eine Schüssel, schneidet die Fäden mit einer Schere ab, rührt etwas Kartoffelmehl oder Stärke an die Brühe und richtet sie über dem Kohlrabi an.

Man kann zur Bereitung dieses Gerichts zwei Stunden annehmen.

42. Blumenkohl. Man ziehe die Stengel des Blumenkohls gut ab, nehme mit einem spitzen Messer die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe soviel als möglich ganz und lege sie in Salzwasser, um Raupen oder anderes Ungeziefer dadurch zu entfernen. Alsdann wird derselbe in wenig kochendem Wasser und Salz mit einem Stückchen Butter und Citronensaft langsam mürbe — nicht ganz weich — gekocht, wobei man ihn, um ihn sicher heil und unversehrt zu erhalten, am besten in eine ausgewaschene reine Serviette und zum Ablaufen vorsichtig auf den Durchschlag legt und dann schnell zudeckt.

Man legt den Blumenkohl mit der Blume nach oben in eine passende Schüssel, übergießt ihn nach deutscher Weise mit einer dicken Krebssauce, einer Sahnen- oder säuerlichen Eiersauce, während man

ihn auf englische Art nur mit zerlassener Butter begießt, mit geriebener Semmel bestreut und etwas Muskatnuß überreibt.

Saucissen, Ochsenzunge, roher Schinken, gebratene Kücken, gefüllte Kalbsbrust, geräucherter Lachs, Fricandeaus, Krusteln nach der Mode, oder Nierenkroketten, Würstchen von Schweinefleisch als Beilage.

Zeit des Kochens $1^1/_4$ Stunde.

43. Blumenkohl mit Parmesankäse. Nach dem Abkochen wird der Kohl auf der dazu bestimmten Schüssel hübsch angerichtet, eine ziemlich dicke Sahnensauce, mit einer Handvoll geriebenem Parmesankäse vermischt, darüber gegeben, danach so viel geriebener Parmesankäse darüber gestreut, daß der Kohl bedeckt ist, worauf der Kohl mit zerlassener Butter überspritzt und in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken wird.

Zur Abwechselung kann man den abgekochten Kohl auch zerteilen, in eine dicke Eiersauce tauchen und in Reibbrot wenden, um ihn dann in Backfett lichtbraun zu backen.

In den feineren Küchen wird statt des Blumenkohls vielfach eine Abart desselben, der Spargelkohl (Brokkoli) verwandt. Die Zubereitung der Blumen dieses Kohls, welche in einzelne Röschen geteilt werden, ist dieselbe wie beim Blumenkohl. Der Strunk des Kohls wird geschält, zerschnitten und wie Spargel gekocht, dem er auch im Geschmack ähnelt.

44. Gestovter Sellerie. Die gut gereinigten Knollen werden in 4—8 Teile geschnitten, abgekocht und mit Fleischextraktbouillon, wodurch der Sellerie neben einem kräftigen Geschmack die gewünschte gelbbräunliche Farbe erhält, nebst Butter, Salz und Muskatnuß durchgestovt und zuletzt die Brühe mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig gemacht.

Zeit des Kochens $1^1/_2$ Stunde.

Beilagen: Gefüllte Kalbsbrust, gedämpfte Kalbsrippen, Filet, Rouladen, gebackene Kalbsmidder, feine Frikandellen, gebratene Ochsenzunge, gesalzene Zunge, Bratwurst, Krusteln nach der Mode, Koteletts aller Art.

Große Sellerieknollen können wie Kohlrabi gefüllt werden (aber ohne Krebsbutter) und als Mittelgericht bei kleinen Essen gegeben werden.

45. Johannislauch zu kochen (ein hessisches Gericht). Die Zwiebeln werden gereinigt, bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und gewaschen; danach mit kochender Fleischbrühe, Suppenfett, einem

Stückchen Butter und Salz etwa eine Stunde gekocht. In der Mitte dieser Zeit gibt man Rosinen und vor dem Anrichten gestoßenen Zwieback oder etwas Mehl, ein wenig Essig und Zucker hinzu. Es wird dies Gemüse nebst Kartoffeln mit Suppenfleisch gegeben; übrigens passen auch andere kleine Beilagen dazu. Ist das Johannislauch nicht mehr sehr zart, so werden die Zwiebeln zweimal abgeschält und vor der weiteren Zubereitung erst in Wasser weich gekocht, was oft 1/2 Stunde und länger dauert.

46. Geschmorte Zwiebeln. Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftiger Fleischbrühe mit Butter, Muskatblüte, Salz und gestoßenem Zwieback, nach Belieben auch mit etwas Citronensaft in einem irdenen Kochgeschirr in 1—1 1/2 Stunden gar gekocht.

Beilagen: Eskalopes, Koteletts, gebratene Zunge, gebackene Leber, saure Rollen, Bratwurst, auch gekochtes Rindfleisch.

47. Gefüllte Riesenzwiebeln (ein Mittelgericht bei kleinen Essen). Die spanische Zwiebel, welche die Größe einer Untertasse erreicht, wird abgeschält, ein Deckel davon geschnitten, die Zwiebel ausgehöhlt, mit einer guten Fleischfarce gefüllt, der Deckel darauf gelegt und mittels eines dünnen Spillchens oder Umbindens eines Fadens befestigt. Danach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, Bouillon, etwas Salz, ganzer Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, nach Verhältnis der Portion 2—3 Lorbeerblätter, ein Stückchen Muskatblüte, etwas gestoßener Zwieback hinzugefügt, und die Zwiebeln so lange, fest zugedeckt, darin gestovt, bis sie weich sind und die Farce gar ist, welches etwa 3/4—1 Stunde Zeit erfordert. Alsdann werden sie, selbstredend ohne Fäden, mit Citronenscheiben in der kräftigen und sämigen Sauce angerichtet und ohne Beilage gegeben.

48. Salatbohnen. Um die unangenehmen Fasern gehörig zu entfernen, muß das Abfasern der Bohnen auf beiden Seiten von oben nach unten und wieder von unten nach oben hin geschehen. Dann werden die gewaschenen Bohnen teilweise in stark kochendes Wasser geschüttet, wobei dieses jedesmal zuvor wieder kochen muß. Das Salz gebe man erst dann hinzu, wenn die Bohnen schon mehr als zur Hälfte weich geworden sind, lasse sie hierauf völlig weich kochen und schütte sie zum Ablaufen auf einen irdenen Durchschlag, welcher zum Heißhalten der Bohnen auf die kochende Brühe gestellt werden kann. Man richte eine Eiersauce, Specksauce oder Buttersauce (s. Abschnitt R.) dazu an.

Zeit des Kochens 1¼—1½ Stunde

Beilagen: frische Heringe, roher und gekochter Schinken, Schweinekoteletts, Eskalopes, Saucissen, gebratene Frikandellen, Schinkenschnittchen u dgl.

49. Brech-Salatbohnen. Nach dem Abfasern, das wie in voriger Nummer geschieht, bricht man die Bohnen in halbfingerlange Stücke Dann schwitze man etwas Mehl in heißgemachtem Nierenfett, rühre Milch hinzu, so daß die Bohnen darin geschmort werden können, gebe das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, auch etwas Pfeffer, lasse die Bohnen eine kleine Weile in der stark gebundenen Sauce kochen und stelle den Topf vom Feuer. Nun rühre man behutsam, damit die Bohnen nicht zerfallen, soviel Essig durch, daß sie einen säuerlichen Geschmack erhalten, und richte sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an.

Auch kann man die abgekochten Salatbohnen nur mit frischer Butter und gewiegter Petersilie durchschwenken und dann mit einem Kranz geschmorter Zwiebeln (Nr. 46) umgeben.

50. Schneide- oder Vietsbohnen. Da Schneidebohnen nicht abgekocht werden, so ist nach dem Abfasern ein besonders gründliches Abwaschen nötig. Ist dies geschehen, so werden sie fein, aber möglichst lang geschnitten, mit kochendem Wasser, ein wenig Butter, einer Zwiebel und einem Stückchen Schinken gekocht; darauf beides entfernt, etwas geschwitztes Mehl angerührt und ein Theelöffel gestoßener Zucker und feingehackte Petersilie und wenn nötig, etwas Salz zugefügt. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben. — Zum Kochen gehören etwa 2 Stunden.

Beilagen wie bei Salatbohnen.

51. Schneidebohnen auf mecklenburgische Art zu kochen. Die wie im Vorhergehenden vorbereiteten Bohnen setzt man mit kochendem Wasser und Fleischbrühe nebst Butter und Salz aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man reichlich feingehackte Petersilie und Pfefferkraut, und je nach Verhältnis der Menge des Gemüses 1—2 Eßlöffel Mehl, mit Brühe oder Wasser gerührt, hinzu, läßt die Bohnen damit gehörig durchkochen und richtet sie an.

52. Schneidebohnen mit Milch zu kochen. Die vorgerichteten Bohnen werden mit kochendem Wasser abgekocht und abgegossen, mit Milch, Salz und Butter versetzt und weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man feingehackte Petersilie mit Pfefferkraut hinzu, sowie auch mit

Sahne zerrührtes Mehl (zu $\frac{1}{3}$ Qt. 1 Löffel voll), schwenkt die Bohnen damit durch und läßt sie gut durchkochen.

53. Nachlese (Blindhuhn), ein westfälisches Nationalgericht. Man kocht ein Stück Bauchspeck oder geräucherten Schinken halb gar, setzt auch ausgepalte weiße Bohnen mit Wasser auf, kocht sie langsam weich und bereitet indessen die zum Gerichte gehörigen Gemüse vor. Grüne Bohnen zieht man ab, wäscht sie und schneidet sie in kleine Stücke, zerteilt dann halb soviel geputzte Mohrrüben (gelbe Wurzeln) in Würfel, schneidet geschälte Birnen und säuerliche Äpfel in Viertel und schält kleine Kartoffeln recht gleichmäßig. Wenn Schinken oder Speck gut halb weich sind, nimmt man einen Teil ihrer Brühe und kocht in ihr in einem besonderen Gefäße nacheinander erst die Bohnen und Mohrrüben, wenn diese halb gar, die Kartoffeln und Birnen und zuletzt die Äpfel zusammen gar. Dann zerschneidet man das Fleisch, mischt es sowie die weichen weißen Bohnen unter das Gemüse und füllt noch soviel von der Speckbrühe an, daß das Gemüse sämig ist.

Zeit des Kochens 2—2 $^1/_2$ Stunden.

54. Mais, eine amerikanische Lieblingsspeise (sogenanntes tavent corn). Wenn die Körner des Mais völlig ausgebildet, aber noch weiß und ganz weich sind, entfernt man die Blätter von den Kolben, kocht letztere in Wasser mit wenig Salz etwa $^1/_2$ Stunde und bringt sie ganz heiß zur Tafel. Es wird frischer Butter dazu gegeben und die damit bestrichenen Körner herausgegessen.

55. Mais auf schwäbische Weise zu bereiten. Die Kolben, wie vorstehend bemerkt, werden der Länge nach entzwei geschnitten und auf dem Rost gebraten, indem man sie wiederholt mit frischer Butter bestreicht und recht heiß aufträgt.

56. Geschmorte Gurken. Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in Stücke und kocht sie eine Weile in halb Essig, halb Wasser und Salz ab. Auch kann man sie einfacher nur eine Stunde in mit Salz und Essig versetztem Wasser marinieren. Dann werden sie in Bouillon oder Fleischextraktbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback in höchstens $^1/_2$ Stunde geschmort.

Frikandellen, Koteletts, Hammelbraten, Saucissen, Eskalopes von Kalbfleisch als Beilagen.

57. Gefüllte Gurken (Mittelgericht bei kleinen Essen). Große grüne Gurken werden, damit sie das Weichliche verlieren, am besten abends vorher geschält, der Länge nach mitten durchgeschnitten, und

nachdem mit einem Eßlöffel die Kerngehäuse entfernt sind, in Essig gelegt. Gegen Mittag werden die Gurken abgetrocknet und eine Kalbfleischfarce gemacht. Hierzu nimmt man ein Stückchen feingehacktes Kalbfleisch, gehackte Champignons, ein in kaltem Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrötchen, ein Stückchen frische Butter, ein frisches geklopftes Ei, Muskatnuß und Salz. Nachdem dies alles gut gemengt, werden die Hälften der Gurken damit gefüllt, zusammen gebunden und in reichlich gelb gemachter Butter ringsumher braun gebraten und langsam gar gedämpft. Nachdem die Gurken herausgenommen, wird soviel Mehl, als zum Binden der Sauce gehört, in der zurückgebliebenen Butter gelb gerührt, die zur Sauce erforderliche Fleischbrühe, oder Wasser mit einem späteren Zusatz von Fleischextrakt hinzugefügt und eine Citronenscheibe ohne Kerne, etwas Muskatblüte, Salz, eine Prise weißer Pfeffer und Kapern dazu gegeben. Darin werden die Gurken eine kleine Weile gestovt, und nach dem Entfernen der Fäden in der Sauce, welche zuvor mit einem frischen Eidotter abgerührt wird, hübsch angerichtet.

58. **Gemüsegurken.** Dieses freilich etwas weichliche, aber sehr leicht zu verdauende Gemüse ist besonders deswegen zu empfehlen, weil es in 1/4 Stunde zubereitet werden kann. Man schält die Gemüsegurken, welche die Dicke einer großen Flasche haben, schneidet sie in fingerdicke, lange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie in einigen Minuten nicht zu weich. Unterdes schwitzt man einen Theelöffel Mehl mit einem Stich Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt sie mit Muskatnuß und läßt die auf einen Durchschlag geschütteten Gurken eben darin durchstoven, behandelt sie also wie Blumenkohl. Auch kann man, wenn der Topf vom Feuer genommen ist, etwas Essig wie bei Salatbohnen durchrühren.

Ganz wie Gurken kann man nach allen bei Gurken gegebenen Vorschriften auch Kürbis bereiten.

Beilagen: Frikandellen, gebratene Hähnchen, besonders auch jedes gesalzene und geräucherte Fleisch.

59. **Frische Champignons.** Nachdem man die noch möglichst geschlossenen Champignons nur am sandigen Fußende des Stammes abgeschnitten hat, wäscht man sie vorsichtig, läßt sie auf einem Durchschlage abtropfen, setzt sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, 1/4 Stunde langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Theelöffel Kartoffelmehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Citronensaft, Pfeffer und Salz,

sowie nach Gefallen auch etwas gehackte Petersilie hinzu und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist, die man mit einem Eidotter abrühren kann.

Sind die Champignons älter und größer, so muß man sie schälen, die Lamellen entfernen und zerschneiden.

Will man die Champignons zum Braten reichen oder wie Ragout und Frikassee geben, so dünstet man sie in wenig Butter und ihrem eigenen Saft langsam weich. Ebenso wie Champignons bereitet man auch Steinpilze und Pfifferlinge.

Beilagen: Geräucherter Lachs, gebratene Hühner, Fricandeaus, Kalbsrippchen, auch Frikassee von Kalbfleisch

60. Gefüllte frische Steinpilze. Die Steinpilze müssen zu diesem Zweck ihre Stiele behalten. Nachdem Hut und Stamm vorsichtig geschält und die Schwämme rein gewaschen und trocken geworden sind, wird eine gute Kalbfleischfarce, wie sie bei den gefüllten Gurken bemerkt ist, doch ohne Champignons, gemacht; um jeden Stiel der Steinpilze wird ringsum ein Teil der Fülle fest angedrückt, so daß die Fülle mit dem Hut gleich steht. Darauf werden die Schwämme in reichlich gelber Butter weich gedämpft und in einer Sauce, wie bei gefüllten Gurken, angerichtet. Auch große aber noch völlig feste Champignons können so gefüllt werden.

61. Steinpilze zu braten. Zuerst schneidet man den sandigen Fuß vom Stamme, bricht diesen aus dem Hut und schält ihn fein. Unter dem Hute entfernt man die Samenröhren, schält ihn oben fein ab und spült die so gereinigten festen Schwämme in Wasser ab, um sie auf einem Siebe abtropfen zu lassen. Darauf werden sie in dünne Scheiben geschnitten, mit einigen fein gewürfelten Zwiebeln versetzt und in gelb gebratener Butter auf starkem Feuer so rasch wie möglich gar gebraten. Da sie oft sehr viel Saft entwickeln, müssen sie öfter umgewendet werden, damit die Flüssigkeit schnell verdampft, sonst werden sie zäh. Sobald sich die Scheiben in der Pfanne festsetzen und wirklich braten, salzt man sie ziemlich stark, fügt auch gestoßenen Pfeffer hinzu und ißt sie mit Brot oder Kartoffeln. — Die Steinpilze können auch mit ausgelassenem Speck ohne Zwiebeln gebraten, ebenso mit Butter und wenig Bouillon rasch gar gemacht werden. Durch zu langes Kochen und Braten werden sie lederartig.

62. Frische Trüffeln zu bereiten. (Rezept aus einer gräflichen Küche.) Die Trüffeln werden nicht geschält, sondern in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt. Darauf werden sie

mit ½ Qt Burgunder oder anderm guten Rotwein, von allen Sorten ganzem Gewürz, einem Stück frischer Butter, Salz und einigen Citronenscheiben aufs Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sie weich sind, worauf man sie unter einer gebrochenen Serviette serviert und frische Butter dazu gibt. Man kann sie auch ohne Serviette reichen und die Sauce, durch ein Sieb gerührt, darüber geben.

63. **Frische Trüffeln auf andere Art.** Dieselben werden wie im Vorhergehenden bemerkt, gereinigt. Dann belegt man eine Kasserolle mit Speckscheiben, thut ein Lorbeerblatt, etwas Thymian Salz und grob gestoßenen Pfeffer darüber, die Trüffeln darauf, wieder Speckseiten darüber nebst vier Glas starkem Weißwein und einem Stück recht feiner Butter, kocht sie gut 1/2 Stunde und richtet sie so heiß als möglich unter einer Serviette an.

Es gilt dies als das Feinste, was eine feine Küche geben kann, und erscheint entweder nach der Suppe als Eingangsgericht oder wird mit einer Umrandung von Eskalopes oder Kalbfleischröllchen als Mittelgericht gegeben.

64. **Morcheln.** Man reinigt die Morcheln nach A. 38 und dämpft sie mit Butter, einem Stückchen rohen Schinken, etwas Bouillon, einer zerriebenen Zwiebel, Salz und wenig Pfeffer gar. Dann entfernt man den Schinken, verdickt die Sauce mit Zwiebackkrumen oder etwas Kartoffelmehl und richtet die Morcheln an. Als Beilage gibt man gern Lammrippchen.

Man kann die Morcheln auch in Butter schwitzen und nur mit etwas Bouillon gar kochen. Man quirle vor dem Anrichten einige Eidotter an das Gericht und belege die Mitte mit in etwa 1½ Zoll lange Stücke geschnittenem Brechspargel, umkränze die Morcheln mit gefüllten Krebsnasen und beträufle die Spargel mit etwas Krebsbutter.

Benutzt man die Morcheln zu Ragout, Saucen u. s. w., so kocht man sie in Jus und Wein gar, für Frikassee dagegen dünstet man sie in Butter, Bouillon und Citronensaft. Bei diesen letzten Verwendungen werden die Morcheln nach dem Dämpfen zerschnitten oder feingehackt.

65. **Maronen (echte Kastanien).** Das an der Seite befindliche sogenannte Schloß schneide man mit dem Messer auf, entferne die obere Schale, und nach Übergießen von kochendem Wasser die zweite Haut, lege dann die Maronen in eine Kasserolle, thue frische Butter, Salz, etwas Zucker und gute Jus oder kräftige Fleischextraktbouillon hinzu und lasse sie auf gelindem Feuer weich dämpfen. Dann mache man die Brühe mit etwas in Butter gebräuntem Mehl recht gebunden, richte

sie heiß an und garniere die Schüssel mit saftig gebratenen Koteletts oder reiche die Maronen neben Braun- oder Grünkohl.

66. Herbstwurzeln (Mohrrüben, Möhren) wie Frühlingswurzeln zu kochen. Nachdem die Wurzeln rein gewaschen, dünn abgeschält und wieder tüchtig gewaschen, nehme man, damit sie den Frühlingswurzeln gleichen, nur die spitzen Enden und koche sie, wie es bei jenen bemerkt ist, füge aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker und zuletzt feingehackte Petersilie hinzu.

Beilage wie bei jungen Wurzeln.

Anmerk. Wenn das Reinwaschen aller Gemüse vor und nach dem Putzen großen Einfluß auf eine schmackhafte Zubereitung hat, so ist es namentlich bei Wurzeln eine Hauptbedingung, sie im Wasser zwischen den Händen ein wenig zu reiben und einigemal im frischen Wasser abzuspülen, da etwas von der Schale einen starken Geschmack bewirkt. Man wasche die Wurzelgemüse aber nie nach dem Zerschneiden, weil sie dadurch die Süßigkeit verlieren, und koche Mohrrüben sowohl wie Steckrüben so lange wie möglich, was sie wohlschmeckender macht.

67. Dieselben auf andere Art. Man schneidet die rein gewaschenen Wurzeln in ganz feine Streifchen, was am besten auf einem Küchenbrett geschieht, bringe sie mit wenig kochendem Wasser, einigen feingeschnittenen Zwiebeln und Nierenfett aufs Feuer und lasse sie bei späterem Hinzuthun von Salz rasch recht weich kochen. Alsdann lasse man einige Stückchen Butter darauf zergehen, mache die kurze Brühe mit wenig Stärke oder Mehl etwas sämig und rühre feingehackte Petersilie durch. — Auch kann man kurz vor dem Anrichten auf die Wurzeln halbe geschälte säuerliche Äpfel legen, diese darauf gar dünsten und die Würzeln mit den Äpfeln beim Anfüllen oben zierlich belegen. Es werde ein Schüsselchen Kartoffeln dazu gegeben.

Oder man legt 1/2 Stunde vor dem Garwerden der Wurzeln eine Lage Kartoffeln von gleicher Größe darauf, streut das nötige Salz darüber, legt, wenn die Kartoffeln weich geworden sind, kleine Stückchen Butter darauf und richtet das Gemüse mit feingehackter Petersilie und nach Belieben mit etwas Essig an. — Zum Kochen gehört 1 bis 1 1/4 Stunde.

Rauchfleisch, gebratene saure Rollen, Bratwurst und Preßkopf gibt man dazu, sowie auch ein Gericht von übrig gebliebenem Suppenfleisch.

68. Gemengtes Gemüse mit Hammelfleisch, auf englische Art. Die Brust eines jungen Hammels wird in Ragoutstückchen zerteilt, gehörig abgespült und in so vielem Wasser nebst dem nötigen Salz, als

zum Kochen des Gemüses gehört, gut abgeschäumt. Unterdes werden abgefaserte Salatbohnen in fingergliedlange Stückchen geschnitten, Wirsing in halb eigroße Stücke geteilt, gelbe Wurzeln (Möhren) gut gereinigt, gewaschen und in Würfel geschnitten. Letztere werden, nochmals tüchtig abgespült, zum Hammelfleisch gegeben, die beiden ersteren Teile aber vorher eine Weile abgekocht und dann gleichfalls dem Hammelfleisch beigefügt, das vielleicht noch fehlende Salz und etwas Pfeffer zugesetzt und dies alles, zugedeckt, gut weich, sämig und saftig gekocht; doch darf das Gemüse nicht breiig werden.

69. **Spanisches Mischgemüse** ist von trefflichem und sehr kräftigem Geschmack. Man belegt eine Kasserolle mit Speckscheiben, schneidet Lammfleisch und Rindfleisch zu gleichen Teilen in Würfel, sowie Kohlrabi in Scheiben und zerteilt Wirsingkohl in einzelne Blättchen. Mit Fleisch und Gemüse füllt man schichtweise das Gefäß, bestreut jede Schicht mit Salz und Pfeffer, legt einige Butterstückchen darüber und füllt eine Tasse Fleischbrühe über das Ganze. Dann legt man obenauf noch einige Rauchwürstchen, schließt die Kasserolle möglichst dicht und dämpft das Gericht langsam gar, wozu beinahe zwei Stunden Zeit erforderlich ist. Man richte das Gemüse zierlich an, lege einen Kranz Bratkartoffeln um den Rand der Schüssel und die in Scheiben zerschnittenen Würstchen mitten auf das Gemüse.

70. **Gefüllte Tomaten.** Reife schöne Tomaten höhlt man behutsam aus und streicht das Fruchtmark durch ein Sieb, um es entweder mit gewiegten Champignons, geriebenem Weißbrot, schaumig gerührter Butter und Salz und Pfeffer oder mit feingehackten Hammelbratenresten, etwas Bratensauce, einigen Eiern, Reibbrot und feinen Kräutern zu einer Farce zu rühren, mit der man die Tomaten füllt. Man brät diese Tomaten in Butter etwa 15 Minuten, beträufelt sie dann mit etwas Citronensaft und reicht sie als Eingangsgericht bei kleinen Essen mit gerösteten Brotschnitten, oder gibt sie als Garnierung um größere Mittelspeisen.

In Südamerika füllt man die ausgehöhlten Tomaten mit nahezu gar gekochtem Reis, welcher mit reichlich Butter vermischt und gern mit Curry gewürzt wird. Man brät diese Tomaten nicht, sondern kocht sie in kräftiger Bouillon langsam gar und reicht sie als Beilage zu gedämpftem Geflügel. — In Bosnien benutzt man grüne Tomaten zum Füllen, sie munden sehr gut, wie ich mich selbst überzeugte bei einem Versuch mit unreifen Liebesäpfeln, die man in Deutschland bei ungünstiger Witterung oft bekommt. Zu diesen grünen Tomaten wiegt man etwas gutes Lammfleisch fein, dünstet es mit Butter und

einer geriebenen Zwiebel eine Viertelstunde, vermischt dies mit beinahe gar gekochtem Reis in gleicher Menge und würzt die Masse mit Pfeffer. Die gefüllten Tomaten werden in Fleischbrühe weich gedünstet und mit einem hellen Kraftguß, welcher mit recht viel saurer Sahne verkocht wird, übergossen.

71. Spanische Tomaten. Reife Tomaten schneidet man in Scheiben, salzt sie und stellt sie zugedeckt eine Stunde beiseite. Inzwischen wiegt man gekochten Schinken fein, bestreicht dann eine Backschüssel mit Butter, füllt sie abwechselnd mit Schinken und Tomatenscheiben, belegt die Oberfläche mit Butterstückchen und geriebener Semmel und bäckt die Speise eine halbe Stunde. Man stürzt das Gericht vorsichtig aus, überzieht es mit braunem Kraftguß, umkränzt es mit kleinen gebratenen Kartoffeln und reicht es ohne weitere Zuthat zu Tisch.

72. Eierpflanze (Aubergine). Von den fleischigen Früchten der zur Familie der Nachtschattengewächse gehörenden Pflanze gelten die mehr gurkenförmigen violetten und nach diesen die eiförmigen weißen Früchte für die delikatesten, welche aber beide sehr reif sein müssen, da sie sonst leicht bitter schmecken. Zum Gebrauch schneidet man sie der Länge nach in zwei Hälften, versieht sie mit einigen Einschnitten, wälzt sie in einer Mischung von geriebener Semmel, geschmolzener Butter, Pfeffer und Salz und brät sie etwas auf den Rost oder in einer Pfanne. — Oder sie werden in Scheiben geschnitten, mit Salz und wenig Pfeffer gewürzt und in Butter leicht gebraten, und gern mit einer Tomatensauce angerichtet. — Auch kann man sie in Stücke schneiden und wie Gurken schmoren. — Wenn man die Früchte einige Stunden mariniert in Essig, Salz und Wasser, kann man sie mit Eiern, Kresse, Rapünzchen ꝛc. vermischt als sehr wohlschmeckenden Salat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer anmengen.

Es paßt dazu jede feine Beilage.

73. Gefüllte Eierpflanze. Man teilt die Früchte mitten durch, höhlt sie aus und wiegt das herausgenommene Fleisch, um es in etwas Öl mit einer geriebenen Chalotte, 3 gehackten Champignons, etwas geschabtem Speck und einem Theelöffel Petersilie zu dünsten. Man mischt diese Masse unter eine Kalbfleischfarce, füllt mit ihr die Hälften, stellt sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne und dämpft sie im Ofen in 25 bis 30 Minuten gar. Der Bratensatz wird mit Fleischextrakt, etwas Wein oder Wasser und etwas Maismehl gebunden und als Sauce über die Früchte gegeben. — Man gibt sie als feines Mittelgericht bei kleinen Essen.

74. Artischocken. Sie werden kurz am Stengel abgeschnitten, di harten Blätter weggenommen und das Rauhe von den bleibende Blättern abgeputzt. Nachdem sie ungefähr 2—3 Stunden in gesalzenen Wasser abgekocht sind, nimmt man das Faserige heraus, schneidet de Boden bis auf das weiße Fleisch ab und gibt die angerichteten Arti schrocken mit der holländischen Sauce (Abschnitt R.) zur Tafel. — In Winter bilden die mit einem Erbsengemüse (eingemachte Büchsenerbsen gefüllten Artischockenböden einen beliebten Schlußgang bei feinere Essen.

Beilage wie bei Blumenkohl.

75. Pastinaken. Die Pastinake ist eine dicke, weiße, markige viel Zuckerstoff enthaltende Wurzel, welche von vielen als Delikatess betrachtet wird, wenn sie auch nicht überall Beifall findet.

Die Pastinaken werden nach dem Waschen geschabt (geschrappt) nochmals gewaschen und in dicke, kurze Stücke geschnitten, indem ma sie kreuzweis spaltet und in halbfingerlange Stücke teilt. Dann wir Wasser mit Butter zum Kochen gebracht, die Pastinaken teilweise hin- ein gethan, mit Salz versetzt und weich gekocht, wozu eine Stunde hin- reicht. Die Brühe, welche nicht stark einkochen darf, wird ohne Zusat sämig genug und wird zuletzt mit etwas Muskatnuß gewürzt.

Auch kann man sie nur mit Fleischbrühe und dem darauf befind- lichen Fett kochen, ihnen auch des weichlichen Geschmackes wegen eine Zusatz von Citronensaft geben oder sie wie Teltower Rübchen bereite oder auf englische Art fast weich kochen, in einen Ausbackteig (Klar A. Nr. 28, 29) tauchen und ausbacken.

Beilagen: Koteletts jeder Art, Bratwurst, Lamm- und Kalbskeule, Geflügel.

76. Herbstrüben. Die gelben Rüben sind am zartesten und be- sonders wohlschmeckend. Sie werden wie Mairüben nach Belieben mi oder ohne Kartoffeln gekocht.

Beilagen: Jedes geräucherte und gesalzene Fleisch, Hammelfleisch.
Zeit des Kochens 1—1½ Stunde.

77. Teltower Rüben. Ein Stück Butter wird auf nicht zu starkem Feuer unter fortwährendem Rühren gelbbraun gemacht, 1 Eß- löffel Zucker hineingethan und abermals eine Weile gerührt; dann gib man einen Theelöffel Mehl und die gut gereinigten mit heißem Wasser abgewaschenen Rüben, welche nicht durchgeschnitten sein dürfen, dazu, und rührt sie beständig, bis sie bräunlich geworden sind. Hierauf wird gute, kochende Fleischbrühe oder Liebigs Fleischextrakt mit etwas Salz

hinzugegeben und der Topf fest zugedeckt, damit die Rüben in kurzer Brühe langsam gar schmoren, was 1½—2 Stunden Zeit erfordert. Die Kartoffeln dazu werden gebraten.

Ottersberger Rüben, welche ihrer größeren Länge wegen einigemale durchgeschnitten werden müssen, werden ebenso bereitet.

Beilagen: Saucissen, geräucherte oder gebratene Zunge, gefüllte Kalbsbrust, Hammelrippchen, Bratwurst, Würstchen von Schweinefleisch, Rauchfleisch, pommersche Gänsebrust.

78. **Kerbelrübchen** oder knolliger Kerbel ist eine wenig bekannte feine Wurzel, die im Dezember und Januar am besten ist. Man setzt die gewaschenen Rübchen mit kaltem Wasser auf, läßt sie einmal aufwallen, befreit sie wie Mandeln von ihrer Schale, bereitet sie wie die Teltower Rübchen und reicht sie mit denselben Beilagen.

79. **Steckrüben oder Kohlrabi in der Erde braun zu kochen.** Die gelben Steckrüben sind die besten. Sie werden in fingerlange dicke Stücke geschnitten, wie Teltower Rüben gekocht, die Kartoffeln dazu gebraten und dieselben Beilagen dazu gegeben.

80. **Steckrüben auf gewöhnliche Art.** Die Steckrüben werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in feine Streifchen geschnitten und wenn nötig abgekocht. Dann werden sie mit nicht zu reichlich kochendem Wasser, gutem Nierenfett und Salz weich gekocht, zuletzt einige Stückchen Butter darauf gelegt und 1—2 Eßlöffel süße Sahne nebst einer Kleinigkeit zerrührter Stärke behutsam durchgerührt, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Beim Anrichten wird etwas Muskatnuß darüber gerieben. Die Kartoffeln können sowohl gekocht als gebraten dazu gegeben, auch auf dem Gemüse gekocht werden.

Beilagen: Rindfleisch wie Hasen gebraten, Rauchfleisch, warm und kalt, Bratwurst, Röstschnitten, gebratene Leber u. s. w.

81. **Knollen-Ziest** (**Stachys tuberifera**), ein neues Gemüse aus Japan, welches von sehr feinem Geschmack ist und jedenfalls eine große Zukunft haben wird. Die kleinen Knollen werden nur abgebürstet, um die Erdteilchen zu entfernen (das Abbrühen und dann Abziehen der Haut halte ich bei der Feinheit des Häutchens für unnötig) und dann 10—15 Minuten in siedendem Salzwasser gar gekocht. Man reicht den Ziest mit einer dicken holländischen Sauce, welche man aus Bouillon, einem Teil des Ziestwassers, geschwitztem Mehl, Salz und wenig Pfeffer und mit Citronensaft bereitet hat und mit Eidotter abzieht. Auch kann man die Knollen mit einer Petersiliensauce, Béchamelsauce oder Krebssauce (siehe Abschnitt R.) geben, oder sie nach dem

Abkochen in eine Klare tauchen und ausbacken, oder sie als Salat wie Spargelsalat zubereiten. Als Beilagen dienen: Gebackene Kalbsmilch, Geflügel, Leber, Koteletts, Zunge, Schinken und Rauchfleisch.

82. **Skorzoneren oder Schwarzwurzeln.** Man reinigt die Wurzeln, indem man einen Eßlöffel Mehl oder etwas süße Milch mit Wasser anrührt und die geschabten Wurzeln bis zum Gebrauch hineinwirft, sie bleiben so behandelt ganz weiß. Man kocht sie nun 5 Minuten in siedendem Salzwasser ab, setzt sie dann mit Fleischbrühe und Butter in einem irdenen Geschirr, da sie in jedem Metallgeschirr ihre weiße Farbe verlieren, aufs Feuer und läßt sie in kurzer Brühen bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zu viel sein darf, gar und weich kochen ¼ Stunde vor dem Anrichten gibt man gestoßenen ungesüßten Zwieback oder gelbgeschwitztes Mehl und nach Belieben Muskatblüte daran Zuletzt mit gekochten Fleischklößchen vermischt, werden sie neben gekochtem Rindfleisch oder ohne Beilage aufgetragen

Auch kann man die Schwarzwurzeln in Salzwasser mit etwas Essig weich kochen, und entweder mit einer dicklichen Spargelsauce, Béchamelsauce, Holländischer Sauce versetzen oder aus gelber Mehlschwitze mit Fleischbrühe etwas Gemüsewasser, Citronensaft, Muskatblüte und Petersilie eine Sauce kochen und sie in dieser durchstoven.

In England werden die in Salzwasser weichgekochten Skorzoneren mit Butter, geriebenem Parmesankäse und etwas feinem Pfeffer so lange über dem Feuer geschwenkt, bis Butter und Käse zergangen sind, während man sie in Süddeutschland gern in Stücke geschnitten, in eine Klare taucht und in Fett schwimmend ausbäckt.

Man garniert die Schwarzwurzeln gern mit Spiegeleiern und reicht als passende Beilage Fricandeaus, farcierte Kalbfleischwurst, junge Hühner, Kalbfleisch-Koteletts, gebratene Zunge, geschmorte Frikandelle und gekochtes Rindfleisch.

83. **Endiviengemüse.** Die gebleichten Blätter der Endivien gehören zu den feinsten Wintergemüsen. Man schneidet die Strünke ab, entfernt die grünen Blätter und kocht die inneren gelben Blätter in Salzwasser ab, kühlt sie in kaltem Wasser, drückt sie aus und hackt sie fein. Dann stovt man sie in kräftiger Fleischbrühe, die man durch eine helle Mehlschwitze verdickt hat, eine halbe Stunde, würzt das Gemüse mit Muskatnuß, schärft es mit wenig Citronensaft und rührt es nach Belieben mit einigen Eidottern ab Statt in Fleischbrühe kann man die Endivien auch nur in einer dicken Rahmsauce stoven, oder sie, nachdem sie nach einer der beiden Weisen vorbereitet, durch ein Sieb rühren, mit einem Stück frischer Butter durchziehen und als Püree reichen.

Als Beilagen gibt man Koteletts jeder Art, gebackene Leber, Frikandellen, Kalbsmilch und Hühnerbraten.

84. Rosenkohl (Brüsselerkohl). Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knospen am Stiele abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, diese in möglichst wenig kochendem Wasser und Salz rasch gar abgekocht, mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen, und schnell zugedeckt, damit sie heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stück Butter, Salz, Muskatnuß und wenig Semmelkrumen auf ein gelindes Feuer gesetzt und wenn sie erhitzt sind, mehrmals umgeschwenkt. — Auch kann man den Rosenkohl sofort nach dem Abgießen in die erwärmte Schüssel füllen und frische Butter dazwischen und darüber legen.

Zeit des Kochens knapp 1/4 Stunde.

Geräucherte oder gebratene Ochsenzunge, Saucissen, Koteletts, Krusteln nach der Mode, feine Frikandellen, mit Schinken gefüllte Plinsen dienen als Beilage.

85. Wirsing (Savoyenkohl). Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kohl durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Blattrippen heraus und schneidet das übrige des Kopfes in kleine Stücke. Nachdem werden diese gewaschen, in vollem, kochendem Wasser mit nicht zu vielem Salz bei raschem Feuer gar abgekocht, auf einem Durchschlag mit kochendem Wasser übergossen, ausgedrückt und mit Fleischbrühe, Muskatnuß und Butter gedünstet.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Boeuf blanc, gebratene Ente, Ochsenbraten, Koteletts, Würstchen von Schweinefleisch, eingekochtes Rindfleisch, für den gewöhnlichen Tisch auch ein Stück Suppenfleisch.

86. Ente in Wirsing. Der Wirsing wird je nach der Größe der Köpfe in 2—4 Teile geschnitten, die dicken Adern werden ausgelöst, jedoch müssen die Stücke ganz bleiben. Alsdann wird er gewaschen und auf einen Durchschlag gethan. Unterdes läßt man eine Ente, die nach D. VII vorgerichtet und etwas gesalzen worden ist, in Butter gelbbraun braten, legt einige Speckscheiben darunter, gibt 2 Tassen Wasser und den Kohl, doch so, daß die Köpfe nicht auseinander fallen, zu der Ente, streut schichtweise etwas Salz dazwischen, deckt den Topf fest zu und läßt beides bei gelindem Feuer etwa 1 1/2—2 Stunden weich dämpfen. Beim Anrichten wird die Ente mitten in die Schüssel gelegt und mit dem Kohl umkränzt.

Wünscht man sie nicht in Wirsing zu kochen, so kann man das Gemüse auch mit der Brühe der gebratenen Ente zubereiten und diese gebraten dazu geben.

87. Roter Kohl oder Kappes. Roter Sommerkohl ist dem Winterkohl vorzuziehen, letzterer hat einen stärkeren Geschmack und bedarf eines noch einmal so langen Kochens. Beim Vorrichten schneide man den Kopf in der Mitte durch, entferne die äußeren gröberen Blätter und stärksten Blattrippen und schabe oder schneide ihn in feine, möglichst lange Streifchen. Um ihm seine blähende Eigenschaft zu nehmen, koche man ihn ab, und vermische ihn nach dem Abtropfen mit soviel Essig, daß er eine glänzend rote Farbe erhält. Dann bringe man Wasser mit Gänse-, Enten- oder Schweinefett, oder halb Nierenfett halb Butter zum Kochen, füge einige Weinbeeren, zwei zerschnittene saure Äpfel, mehrere kleine Zwiebeln, etwas Zucker und wenig Salz hinzu und koche hierin den Kohl — am besten im Bunzlauer Geschirr — weich. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl über, fügt noch ein Gläschen Rotwein und, wo es geliebt wird, einige Löffel Johannisbeersaft hinzu, dünstet Apfelviertel auf dem Kohl weich und richtet ihn mit diesen verziert, zierlich an. — Bei dem auf diese Weise bereiteten Kohl ist ein weiterer Zusatz von Essig nicht nötig, er ist für den feinen Geschmack hinreichend sauer und bekommt weit besser, als hätte er durch Essig einen scharfen säuerlichen Geschmack bekommen. Am besten gibt man kleine gebratene Kartoffeln dazu, doch können bei mangelnder Zeit auch Salzkartoffeln dazu gereicht werden.

Auch weißen Kohl kann man ebenso zubereiten, doch nimmt man dann statt Rotwein Weißwein und läßt zuletzt die Äpfel fehlen; ebenso wird beim Weißkohl oft ein sauererer Geschmack vorgezogen, den man durch Zusatz von Essig und Citronensäure erreicht.

Beilagen: Filet, gebratene Ochsenzunge, Frikandellen, Saucissen oder Bratwurst, Rollen, Schweinsbraten, Hasenbraten, Gänsebraten, Ente, Sauerbraten, gefüllte Schweinsrippe.

88. Weißer Kohl (Weißkraut). Nachdem man die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfs entfernt hat, schneidet man ihn in der Mitte durch, den Herzstengel und die gröberen Rippen heraus und den Kohl in große, zusammenhängende Stücke, welche in reichlichem, stark kochendem Wasser rasch 10, höchstens 15 Minuten offen abgekocht werden; dann legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt etwas Wasser und Salz kochen, gibt Brat- oder Nierenfett hinzu, legt den Kohl hinein, auch einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn, fest zugedeckt, ganz weich dämpfen. Da Fett und Salz gleichmäßig aufgenommen

werden, so bedarf es nicht des Umrührens und der Kohl kann ohne weiteres mit dem Schaumlöffel in die Gemüseschüssel gelegt werden. Auf diese Weise gekocht ist der Kohl ein wohlschmeckendes und ansehnliches Gericht. Die Kartoffeln können dazu gegeben, doch für den gewöhnlichen Tisch auch darauf gekocht werden. In letzterem Falle legt man sie, nachdem der Kohl 1/4 Stunde gekocht hat, darauf und verteilt einige Stückchen Butter nebst etwas Salz, anstatt über das Gemüse, über die Kartoffeln. — Auch kann das zum Mittagessen bestimmte Fleisch — besonders passend sind Rind, Lamm- und mageres Schweinefleisch — vorher eine Stunde in Wasser mit etwas Salz vorgekocht, der Kohl alsdann obenauf gelegt und wie oben weiter gekocht werden.

Beilagen: eingekochtes Rindfleisch, Suppenfleisch, Frikandellen, Schweinsrippen, Bratwurst und dgl.

89. **Sogenannter famoser Jägerkohl.** Der weiße Kohl wird wie roter Kohl fein geschabt oder geschnitten und eine dicke, saure Specksauce, mit Pfeffer gewürzt, gekocht, wozu man auf jede Person etwa 1 Uze. dicken Speck und reichlich 1/2 Eßlöffel feines Mehl rechnen kann. Danach setzt man recht klar gewaschene Kartoffeln in einem nicht zu weiten Topf, nicht ganz mit Wasser bedeckt, und etwas Salz aufs Feuer, thut, wenn sie stark kochen, den Kohl gleichmäßig, nach den Seiten etwas höher, darauf, streut das noch fehlende Salz darüber, bedeckt den Kohl mit der Specksauce und kocht ihn, fest verschlossen, bis man glaubt, daß die Kartoffeln weich sein werden. Alsdann sieht man einmal nach, und sollten sie ganz weich sein, aber noch zu reichlich Brühe haben, so läßt man solche bei raschem Feuer offen soviel als nötig verdampfen. Nun wird der Kohl gut umgerührt — der recht gebunden und ganz saftig sein und angenehm nach Essig und Salz, etwas pikant nach Pfeffer schmecken muß — und sogleich mit einer reichlichen Schüssel delikater Bratwurst zur Tafel gebracht.

Anmerk. Eine Sorte Kartoffeln, welche schwer weich wird, muß zur Hälfte gar gekocht werden, bevor man den Kohl hinzufügt. Auch sei noch bemerkt, daß dies Gericht selten das erste Mal so gut gerät, daß es vollen Beifall verdient.

90. **Weißkraut (weißer Kohl) mit Hammelfleisch auf mecklenburgische Art.** Das Hammelfleisch wird in viereckige Stückchen gehauen, gut gewaschen, mit Salz gehörig geschäumt und, je nachdem es jung oder älter ist, 1 bis 1 1/2 Stunde gekocht. Unterdes werden die Kohlköpfe von den äußeren Blättern und dem Stengel befreit, in vier Teile geschnitten, etwa 1/4 Stunde in kochendem Wasser abgekocht und stark ausgedrückt. Dann belegt man den Topf

mit dünnen Speckscheiben, legt darauf eine Lage Kohl, die runde Seite nach unten, darauf einige Stücke Fleisch, streut etwas Salz, geschnittene Zwiebeln, Kerbel, gestoßenen Pfeffer und wenig Nelken darüber, legt wieder Kohl und Fleisch darauf und fährt so abwechselnd fort, bis Kohl den Schluß macht. Die vom Bodensatz abgegossene Hammelfleischbrühe wird aufgefüllt und das Gericht etwa 1 Stunde kurz gekocht. Beim Anrichten wird es auf eine Schüssel gestürzt und nach dem Abnehmen des Specks zur Tafel gegeben.

91. **Gefüllter Kohlkopf.** Man nimmt ziemlich viel große Blätter von weißem Kohl oder Wirsing, und kocht sie 10 Minuten ab, legt alsdann ein sauberes Tellertuch in einen Durchschlag und die Blätter, aus denen man die dicken Rippen geschnitten, ziemlich dick und rund herum hinein, streicht hierüber eine Farce Q III Nr. 3, nimmt dann wieder Kohlblätter und fährt so fort, bis die Form eines großen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird das Tuch mit einem Bindfaden zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe oder in schwach gesalzenem Wasser, womit er eben bedeckt sein muß, recht fest zugedeckt und völlig weich gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn behutsam aus dem Tuche, legt ihn auf die Schüssel, gibt von folgender Sauce etwas darüber und reicht die übrige dazu.

Zur Sauce schwitzt man reichlich Butter mit Mehl gelb, rührt Kohlbrühe dazu, würzt sie mit Fleischextrakt, Muskatblüte und Citronenscheiben und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

Dieses Gericht muß volle zwei Stunden kochen und wird nur mit Kartoffeln ohne Beilage gegeben.

92. **Gefüllter Kohlkopf auf andere Weise.** Einige weiße Kohlköpfe werden von schlechten Blättern gesäubert, abgeblättert, die groben Rippen dabei entfernt und aus den Herzen die Strünke geschnitten. Darauf wird der Kohl gewaschen, in brausend kochendem Wasser mit wenig Salz nicht ganz weich gekocht. Der abgegossene Kohl wird nach dem Abkühlen lagenweise mit einer guten Schweinefleischfarce, wie sie nachstehend angegeben, in eine Puddingsform gelegt oder weit einfacher in einen engen irdenen Kochtopf, dann aber noch mit einer Tasse Bouillon übergossen, auf der Platte langsam gekocht. Schichtet man ihn in eine Puddingform, so legt man zuerst die größten Blätter hinein, streicht darauf eine halbfingerdicke Lage Fleischfarce und fährt damit fort, bis die Form beliebig angefüllt ist. Zuletzt kommt Kohl und einige Butterstückchen obenauf. Das Ganze wird ein wenig eingedrückt, die Form fest verschlossen, in kochendes Wasser gestellt und 2 Stunden unaufhörlich gekocht.

Zur Farce braucht man zu einem großen Kohlkopf 1½ Pf. gewiegtes Schweinefleisch, 4 Uzn. geriebenes Weißbrot, 3 Eier, 2 Löffel saure Sahne, etwas geriebene Zwiebel, sowie Pfeffer, Salz und Muskatnuß.

Die Sauce kann man verschiedentlich zubereiten. Am einfachsten und vorteilhaftesten verwendet man Roastbeef- oder Kalbsbratensaucen mit aufgelöstem Fleischextrakt, verdickt sie mit geriebener Semmel und versetzt sie mit vorher gar gedünsteten Champignons. Auch kann man nur Butter leicht bräunen und mit Semmel verrühren, oder aus Fleischabfällen und Kohlblättern eine leichte Brühe kochen, mit ihr ein braunes Buttermehl verdünnen und sie nach Gefallen mit Kapern, gewiegten Sardellen oder Champignons würzen und sie zuletzt mit einer Messerspitze Fleischextrakt kräftigen.

Reste der Kohlpuddings habe ich nach eigener Erfindung vorteilhaft verwendet, indem ich sie in Scheiben schnitt, in Ei und Reibbrot wendete, in Backfett lichtbraun briet und sie mit brauner Kraftsauce und Kartoffelbällchen zu Tisch gab.

93. Holländischer Kohlkuchen. Man teilt einen Weißkohlkopf in Viertel, befreit ihn von den Blattrippen, kocht ihn weich, kühlt ihn in kaltem Wasser und drückt ihn dann fest aus. Man wiegt ihn fein, dünstet ihn mit ¼ Pfd. geschabtem Speck, zwei geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie 10 Minuten. Dann weicht man 4 Brötchen in Milch, drückt sie fest aus und rührt sie nebst 6 Eigelb und etwas Muskatnuß unter den abgekühlten Kohl. Der Eiweißschnee wird durchgezogen, die Kohlmasse in eine vorgerichtete Form gefüllt, im Ofen lichtbraun gebacken, gestürzt und mit einer Champignonsauce nebst gerösteten Kartoffeln zu jedem gedämpften dunklen Fleisch gereicht.

94. Grünen oder braunen Kohl ganz zu kochen nach Bremer Art. Ersterer ist weniger starkschmeckend und daher dem braunen vorzuziehen. Wenn der Kohl erfroren ist, wird hierzu nur das Herz mit den nächsten Herzblättern samt den Stengeln, soweit sie weich sind, genommen und gut gewaschen. Die übrigen Blätter können alsdann zu kurzem Kohl benutzt werden. Am besten ist es, wenn man den Kohl abends vorher so weit vorbereitet und ihn nachts wieder frieren läßt. In Gegenden, wo der Kohl starkschmeckend ist, was oft an der Sorte, meistens aber am Boden liegt, koche man ihn in reichlichem Wasser rasch 10 Minuten ab. Dann wird etwas kochendes Wasser mit viel Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter aufs Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise hineingegeben, mit dem nötigen Salz (nicht zu viel, denn Kohl wird sehr leicht versalzen), viel kleinen Zwiebeln, fest zuge-

deckt und langsam gekocht. Der Kohl muß zwar vollständig gar, nicht aber zu weich sein und darf nicht zerrührt werden; gewöhnlich werden 2 Stunden Kochens genügen. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu gethan, und beim Anrichten die Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, nötigenfalls mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl oder Stärke gebunden.

Man verziert ihn mit gedämpften Kastanien (A. Nr. 46), welche man jedoch auch durchmischen oder in einem Schüsselchen dazu reichen kann. Kleine Kartoffeln werden roh gelblich braun gebraten.

Als Beilagen dienen: Gänsebraten, gefüllte Schweinsrippe, Schweinsbraten, Roastbeef, Round of Beef, Rauchfleisch, Bratwurst, Koteletts von Schweinefleisch.

In Bremen wird der Kohl meistens mit einer Pinkelwurst (aus Rindsnierenfett und Hafergrütze) gekocht, in andern Gegenden wird der Kohl mit ganz fein gestoßener Hafergrütze lagenweis dünn durchstreut aufs Feuer gebracht, um ihn dadurch etwas geschmeidig zu machen.

95. Kurzer oder gehackter brauner Kohl. Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter, nebst den weichen Stielen nach dem Waschen auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett oder Schweinsfett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurze Brühe, worin man anfangs etwas Hafergrütze streut, gar gekocht. Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

96. Geschnittener Kohl auf westfälische Art. Es wird dazu das Herz samt allen grünen Blättern gebraucht, der Kohl tüchtig gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten und 10 Minuten abgekocht, worauf er mit wenig kochendem Wasser, Gänsefett oder halb Butter, halb Schweineschmalz, einigen kleinen Zwiebeln und wenig Salz ganz weich gekocht wird. Zuletzt wird etwas Zucker und wenig zerrührte Stärke hinzugefügt, so daß keine klare Brühe hervortritt. Es können gedämpfte Kastanien und gebratene Kartoffeln dazu gereicht werden. Wird aber eine fette Beilage, z. B. Gänsebraten dazu gegeben, so sind für den Familientisch gekochte Kartoffeln vorzuziehen.

Beilagen und Zeit des Kochens wie bei ganzem Kohl.

---

97. Sauerkraut (eingemachter Kappes, Weißkohl). Dasselbe wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das an den Seiten Befindliche, wenn es nicht die gehörige Farbe haben sollte, entfernt und das Sauerkraut ausgedrückt. Sollte es gar zu viel Säure haben, so gieße

man etwas heißes Wasser darauf und drücke es rasch aus; gewässert darf es nicht werden. Ein vorzügliches Fett zu Sauerkraut besteht in Nierenfett, Butter und Schweine- oder Gänseschmalz zu gleichen Teilen. Man lasse das Fett mit halb Wasser, halb Apfelwein in einem Bunzlauer Kochgeschirr kochen, thue das Sauerkraut nebst einigen Apfelscheiben hinein und lasse es in kurzer Brühe, wenn nötig, mit etwas Salz und Zucker, fest verschlossen rasch kochen. Beim Anrichten werden geriebene Kartoffeln durchgerührt und Kartoffel- oder nach fränkischer Art Erbsenbrei dazu gegeben.

Wenn das Sauerkraut recht fein geschabt und ohne Salz eingemacht ist (siehe Einmachen), so bedarf es zum Garwerden nur $^{3}/_{4}$—1 Stunde, im übrigen gehören wohl $1^{1}/_{2}$ Stunde dazu. Sauerkraut von Winterkappes muß etwa 3—4 Stunden kochen.

Zu den üblichen Beilagen gehören folgende: Rebhuhn, Fasan, Gänseleberpastete, Leberklöße, gebratene Leber, gebackener Hecht, Preßkopf, Spanferkel, Schweinsbraten, Schweinsrippen, geräucherter gekochter Schinken und besonders eingepökelte Schweinsfüße (Berlinisch: „Eisbein").

98. Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch. Dasselbe wird vorab behandelt wie in der vorigen Nummer. Unterdes wird Wasser je nach der Portion mit 1—2 Eßlöffel gutem Rüböl und Schweinefett kalt aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, das Sauerkraut hineingethan und gar gekocht. Das Öl bewirkt ein schnelleres Weichwerden und eine gelbliche Farbe. Wünscht man ein Stückchen Schinken oder durchwachsenen Speck darin zu kochen, was zu empfehlen ist, so darf solches nicht zu salzig und muß zur Hälfte gar geworden sein, ehe das Sauerkraut hinzugethan wird. Auch kann man, wie bei Rübstiel mit Kartoffeln bemerkt, Speckscheiben dazu braten und das flüssige Fett zum Sauerkraut anwenden. Es ist besser, die Kartoffeln allein zu kochen und sie zuletzt durchzurühren, weil die Säure des Sauerkrautes sie etwas hart macht. Sehr gut ist es, je nach Verhältnis der Portion, 1—2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gar ist, durchzurühren, es benimmt der Brühe das Wässerige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen. Auch können statt Kartoffeln weiße Bohnen ganz weich gekocht und mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe vor dem Anrichten durchgerührt werden.

Zeit des Kochens wie vorstehend bemerkt.

99. Sauerkraut mit Hecht. Das Kraut wird nach Nr. 97 oder 98 zubereitet, der Hecht wohl geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf davon geschnitten und die Leber in das Maul geklemmt;

dann wird er mit etwas Butter, Pfefferkörnern, einigen Nelken und Lorbeerblättern, nebst Salz und soviel kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer gesetzt, der Kopf, nachdem er halb gar ist, auf eine Schüssel gelegt, das übrige weich gekocht und die Gräten gut herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in einer Schüssel etwas erhöht angerichtet, mit einigen Löffeln guter Sahne und 1—2 geschlagenen Eiern übergossen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Kopf des Hechtes mit der Leber in die Mitte der Erhöhung gesetzt und das Ganze im Ofen etwa 1/2 Stunde gelb gebacken. Damit der Kopf unversehrt bleibe, lege man während des Backens ein mit Butter bestrichenes Papier darüber.

Man kann zu diesem Gerichte auch Krebse anwenden. Die Schalen der Rümpfe derselben werden mit Krebsfarce gefüllt, in gesalzenem Wasser oder in der Fischbrühe gekocht und nebst den Krebsschwänzen zur Randverzierung der Schüssel benutzt, wodurch diese ein hübsches Ansehen erhält und dies Gericht, welches man ohne Beilage gibt, verfeinert wird.

100. Sauerkraut mit Austern-Ragout und Rheinwein. Der eingemachte Kohl wird gut ausgedrückt, mit 1 Pfund ungesalzener Butter auf 3 Pfund Kohl in kochendem Wasser 3 Stunden gekocht, dann mit 1 Flasche Rheinwein fast trocken eingeschmort und in einer Schüssel kranzförmig angerichtet. In die Mitte legt man Austern-Ragout wie folgt: Nachdem man 1/2 Eßlöffel voll feines Mehl in frischer Butter geschwitzt hat, kocht man mit kräftiger Bouillon ein wenig sämige Sauce davon, würzt sie mit Salz, Citronensaft und etwas Muskatnuß und rührt sie mit 2 Eidottern ab. In dieser Sauce schwenkt man 2 Dutzend von den Bärten gereinigte Austern, bis sie steif sind, läßt sie aber nicht kochen, gibt auch das Austernwasser durch ein feines Sieb hinzu und das Gericht sofort zur Tafel.

101. Sauerkraut mit Fasan und Austern. Der Fasan wird wie zum Braten vorbereitet. Dann drückt man etwa 2 Pfund Sauerkraut leicht aus (sollte es zu sauer sein, so muß man es waschen), thut es in eine gut verzinnte Kasserolle, gießt halb Weißwein und halb Wasser darüber, daß der Kohl bedeckt ist, gibt ein gut Stück Schweineschmalz und eine geriebene Zwiebel dazu und läßt es eine Stunde langsam kochen. Nun legt man den Fasan hinein und läßt ihn eine Stunde schmoren; wenn er weich ist, nimmt man ihn heraus und bindet das Sauerkraut mit etwas Bechamel oder Veloutee. Diese Sauce bereitet man am einfachsten, indem man 1/2 Eßlöffel feines Mehl in 1-Ulzn frischer Butter mit 2 in Scheiben geschnittenen weißen

Zwiebeln schwitzt, mit ¼ Qt. weißer Fleischbrühe glatt rührt und ½ Stunde langsam kochen läßt. Dann rührt man ebensoviel süßen Rahm hinzu, läßt die Sauce aufkochen, bindet sie durch 2 Eidotter und reibt sie durch ein feines Sieb. Gewürzt wird sie mit dem nötigen Salz und etwas Citronensaft.

40—50 Austern befreit man von den Bärten, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreut jede Auster mit Salz und Pfeffer, wälzt sie erst in Mehl und paniert sie mit Ei und Semmel; dann werden sie kurz vor dem Anrichten in heißem Schmalz oder klarer Butter rasch hellbraun gebacken. Hierauf schneidet man den Fasan in Stücke, garniert ihn ringsum mit dem Sauerkraut und am Rande die Austern.

Will man die Austern auf eine andere Art geben, so befreie man sie von den Bärten, thue sie in ein Geschirr und lasse sie heiß werden, jedoch nicht kochen; man gibt die Flüssigkeit von den Austern zu dem Sauerkraut und bindet die Austern mit etwas Bechamel oder Veloutee und einigen Tropfen Citronensaft. Man richtet alsdann in der Mitte des Sauerkrauts die Austern an und am Rande den Fasan.

102. In Salz eingemachte Erbsen zu kochen. Sind die Erbsen aus dem Salz genommen, so werden sie mit kochendem Wasser bedeckt, welches nach einer halben Stunde abgegossen wird. Dies geschieht dreimal. Dann werden sie mit kleinwürfelig geschnittenen gelben Wurzeln (Möhren) in kochendes Wasser gegeben, und ein Stück Butter hinzugethan. Darin läßt man sie weich kochen, was etwa 1—1½ Stunde Zeit erfordert. Ist dies geschehen, so rührt man einen ganz fein gestoßenen Zwieback, Zucker und kleingehackte Petersilie durch und richtet sie sofort an, weil sie durch längeres Stehen an Geschmack verlieren.

103. In Salz eingemachte Großebohnen (Dickebohnen) wie frische zu kochen. Die Großebohnen werden früh morgens abgespült und mit Wasser bedeckt, welches man mehrmals erneuert. Dann kocht man sie wie frische Bohnen in einem nicht glasierten Topfe ab, gießt aber, wenn sie etwas gekocht haben, reichlich kochende Milch hinzu, wodurch sie besonders weiß bleiben; doch muß man sorgen, daß sie rasch und ununterbrochen weich kochen. Danach werden sie gleichfalls wie frische Bohnen behandelt und sind kaum davon zu unterscheiden.

Zeit des Kochens und Beilagen wie bei frischen Großebohnen.

104. Eingemachte Endivien werden nach dem Wässern und Abkochen wie Endiviengemüse Nr. 83 bereitet und mit denselben Beilagen gereicht.

105. Eingemachte Schneidebohnen werden fast weich abgekocht, dann erst wiederholt gewässert, damit das Salz rein herausziehe, und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann läßt man die Bohnen mit Wasser, halb Nierenfett, halb Schweineschmalz in kurzer Brühe weich kochen und salzt sie soviel wie nötig. Alsdann werden recht weich gekochte weiße Bohnen mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe dazu gegeben und durchgerührt, oder die grünen Bohnen werden kranzförmig in der Schüssel angerichtet und die weißen Bohnen in der Mitte. Auch kann man statt der weißen Bohnen einige kleine Kartoffeln, vorher abgekocht, auf dem Gemüse weich kochen und eine roh geriebene Kartoffel, wie bei Sauerkraut, durchrühren.

Zeit des Kochens je nach der Qualität 1—2 Stunden.

Hierzu gibt man Rauchfleisch, gekochten Schinken oder halben Kopf, Bratwurst, Schweinskoteletts, geräucherte Zunge, gut gewässerte Heringe. Eine geräucherte Mettwurst, die man 1 Stunde mit auf den Bohnen kochen läßt, ist gleichfalls eine sehr gute Beilage, ebenso frisches gekochtes Rindfleisch.

106. Eingemachte Salatbohnen werden abgekocht und gewässert und wie frische Salatbohnen durchgestovt, oder trocken abgegossen und eine dicke Eiersauce dazu gegeben.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

107. Eingemachter Rübstiel (Stielmus). Er wird nach dem Abkochen und Wässern, wie in Nr. 1 bemerkt worden, wie frischer Rübstiel mit Kartoffeln gekocht.

108. Getrocknete Prinzeß-Böhnchen. Die nicht zu stark getrockneten Böhnchen setze man, mit heißem Wasser gewaschen, ohne sie über Nacht einzuweichen, mit weichem kochenden Wasser aufs Feuer und lasse sie 1/2 Stunde kochen. Dann gieße man das Wasser davon ab und soviel kochendes hinzu, daß es wenigstens eine Handbreit darüber steht, und lasse die Bohnen gut zugedeckt unter stetem Kochen und nochmaligem Wechseln des Wassers weich werden, was auf diese Weise nur 1 1/2 Stunde Zeit erfordert. Vor der letzten halben Stunde des Kochens gebe man das nötige Salz hinzu. Man schütte sie auf einen Durchschlag und schmore sie wie frische Salatbohnen oder gebe eine saure Eiersauce dazu. In Ermangelung des weichen Wassers gebe man ein wenig Natron ins erste Abkochewasser, ehe die Bohnen hinein kommen.

Beilage wie bei frischen Bohnen.

109. Getrocknete Schneidebohnen. Diese werden in kaltem weichen Wasser mehrere Stunden eingeweicht, mit heißem Wasser gewaschen und mit siedendem Wasser aufs Feuer gesetzt. Nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, werden sie abgegossen, nochmals ½ Stunde lang gekocht, dann mit kochendem Wasser, Butter oder Fett weich gekocht. Man füge später Salz, etwas Stärke oder Kartoffelmehl und gehackte Petersilie hinzu und richte sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an. Auch kann man vor dem völligen Weichwerden der Bohnen einige Kartoffeln darauf weich kochen.

Beilagen: Rauch- oder Pökelfleisch, Bratwurst, Schinken, Koteletts, gewässerte Heringe.

110. Getrocknete gelbe Erbsen oder Erbsenbrei. Man richte sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach der Erbsensuppe und lasse sie im übrigen nach dem Abgießen in kurzer Brühe mit dem gehörigen Fett kurz einkochen, gebe Salz hinzu, rühre sie durch einen Durchschlag, lasse sie wieder zum Kochen kommen, richte sie in einer Schüssel etwas erhöht glatt gestrichen an, bedecke sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und stecke gebratene Weißbrotstreifchen ringsherum.

Zeit des Kochens 2 Stunden.

Beilage: Gesalzenes Schweinefleisch aller Art und gewässerte Heringe.

111. Getrocknete graue Erbsen (sogenannte alte Weiber). Diese Erbsensorte wird von vielen Männern vorzugsweise gern gegessen. Gut ist es, sie vor dem Gebrauch über Nacht in weichem Wasser einzuweichen. Doch werden sie auch sehr weich, wenn man beim Abkochen ein Stückchen Soda ins Wasser wirft. Nach einer halben Stunde Kochens wird das Wasser gewechselt, nach dem Weichwerden der Erbsen abgegossen und diese mit einer guten säuerlichen Specksauce nebst Kartoffeln und beliebiger Beilage aufgetragen.

Manche Herren essen vorzugsweise gern Sauerbraten dazu.

112 Weiße Bohnen. Sie werden wie Erbsen weich gekocht, jedoch zweimal abgegossen, nicht aber durch ein Sieb gerührt. Nach dem zweiten Abkochen wird gutes Fett und vor dem Anrichten Salz und etwas Essig durchgerührt. Die Bohnen dürfen nicht zu trocken gekocht sein, eigentlich werden sie mit dem Löffel gegessen.

Oder man fügt beim Kochen weder Fett noch Essig hinzu, gießt die Bohnen ab und gibt eine Speck- oder Zwiebelsauce oder Butter und Essig dazu.

Vorzüglich im Geschmack sind die Bohnen auch, wenn man sie mit einer Krebssauce schmort.

Beilage: Gekochter Schinken, gebratenes oder geschmortes Rindfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Schweinsröllchen, saure Rollen, Kalbskopfsülze.

113. Linsen. Dieselben werden wie Erbsen behandelt, abgekocht, dann abgegossen, angerichtet und eine Zwiebelsauce darüber gegeben.

Oder man läßt die Linsen nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich werden und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht kurz eingekochte Brühe.

Zeit des Kochens wie bei Erbsen und Bohnen.

114. Linsen auf mecklenburgische Art. Nachdem die Linsen gut verlesen und gewaschen sind, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgegossen, Fleischbrühe nebst geschnittenem Porree und Sellerie an die Linsen gethan, diese noch eine gute Weile gekocht und mit in reichlichem Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht.

Oder es werden die Linsen nach einer Stunde Kochens abgegossen und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck mit reichlich Zwiebeln in Scheiben, brät dies in Butter so lange, bis es schäumig wird, macht darin nach Verhältnis der Portion 1, 2 bis 3 Löffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt Essig, Salz und Pfeffer hinzu, schüttet es zu den Linsen und läßt diese damit durchkochen.

---

115. Artischocken für Kranke. Die vorbereiteten Artischocken zerschneidet man, kocht sie in Salzwasser weich, reibt sie durch ein Sieb und vermischt den Brei mit frischer Butter, geriebener Semmel und einigen mit süßer Sahne verquirlten Eigelb. Auf dieselbe Weise kann man auch ein Blumenkohlpüree für Kranke herstellen. — Auch Artischockenböden, die man gewöhnlich eingemacht kauft, geben ein gutes Krankengemüse. Man schneidet die Böden in feine Scheiben, schmort sie in leichter Bouillon oder Weißwein mit etwas Butter etwa zehn Minuten, verdickt die Sauce dann mit geriebener Semmel, schmeckt nach dem Salz und quirlt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

116. Wurzel- und Erbsenbrei für Kranke. Die jungen Wurzeln werden geputzt, gewaschen und entweder in Salzwasser oder Bouillon und geriebener Semmel weichgekocht. Man reibt sie durch ein Sieb, verrührt den Brei mit Butter, etwas süßer Sahne, wenig

Zucker und gewiegter Petersilie, und fügt noch etwas Fleischextrakt hinzu, falls man sie nicht in Fleischbrühe kochte. Auf dieselbe Weise kocht man auch von den jungen Erbsen ein Püree, welches man oft noch mit einigen Eidottern abrührt.

117. Weißer Bohnenbrei für Genesende (nur bei vorher gegebener ärztlicher Erlaubnis zu reichen). Man weicht weiße Bohnen über Nacht ein, kocht sie langsam in weichem Wasser gar und reibt sie durch ein Sieb. Inzwischen wiegt man das Fleisch einiger gekochter Krebse fein, vermischt dies mit dem Bohnenbrei, fügt etwas Krebsbutter und 1 Tasse Bouillon hinzu und kocht dies miteinander durch. Man rührt den Brei mit einigen in Sahne verquirlten Eigelb ab und reicht dies Bohnenpüree, das einen sehr feinen Geschmack hat, zu gewiegten Koteletten oder gebratenem Geflügel.

Von den Gemüsen sind sehr viele **für Kranke** passend, unter anderem Nr. 2, 10, 13, 19, 20, 21, 27, 40, 42, 58 und 82, doch beachte man, daß alle scharfen Gewürze meist fortgelassen werden müssen.

II. Kartoffelspeisen.

1. Kartoffeln zu kochen. Beim Kochen der Kartoffeln wird oft gar zu wenig Sorgfalt angewendet, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber als ein feines Gericht. Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom sauberen Schälen (sparsamen Hausfrauen seien die „Kartoffelschälmesser“ empfohlen, welche von 1½ Pf. Kartoffeln circa 3 Uzn. abschälen, während gewöhnliche Messer noch halbmal soviel und mehr abschälen), reinem Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen Kartoffeln von mittlerer und gleicher Größe ausgesucht, vor dem Schälen gewaschen, während des Schälens sogleich ins Wasser gelegt, danach einigemal, und zwar zwischen den Händen, tüchtig gewaschen, abgespült und bis zum Gebrauch, mit frischem Wasser bedeckt, hingestellt werden. Alsdann schütte man sie auf einen Durchschlag, klares Wasser darüber und bringe sie in einem nicht zu kleinen und besonders nur dazu bestimmten Topfe, mit kaltem Wasser bedeckt und dem nötigen Salz (⅓ Uze. auf 1 Qt Wasser) aufs Feuer; zu bemerken ist noch, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern als alte. Auch versäume man das Abschäumen nicht und koche die Kartoffeln zugedeckt weder übermäßig stark, noch zu langsam gar. Um das Garsein zu erproben, thut man wohl, sie einigemal zu versuchen; lassen sie sich mit einer Gabel leicht

durchstechen, so sind sie gut; zerfallen dürfen sie nicht, noch viel weniger ungar auf den Tisch gebracht werden. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser zurückbleibt. Man stelle danach den Topf wieder einige Minuten aufs Feuer, nehme den Deckel ab, schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Teile verdampfen, und lasse sie offen stehen auf der Herdplatte. Besser aber ist es, sie sofort nach dem Verdampfen in einer erwärmten Schüssel bedeckt zur Tafel zu bringen, denn keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack als Kartoffeln.

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen etwa 15—20 Minuten, die Kochzeit steigt bis zum April, wo man bis $^{3}/_{4}$ Stunde rechnen kann.

Die in leichtem Sandboden gezogenen Kartoffeln sind die wohlschmeckendsten.

Anmerk. Manche Männer behaupten, Kartoffeln seien am schmackhaftesten in Dampf gekocht. Ich bin der Ansicht nicht, da sie während des Kochens im Wasser Bestandteile absetzen, die dem Wohlgeschmack hinderlich sind. Man versuche nur das Wasser, worin die Kartoffeln gekocht sind, und man wird sich von der Richtigkeit überzeugen.

2. **Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.** Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gekocht, so wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln, Speck oder Petersilie oder eine säuerliche Milchsauce auch wohl eine Bechamelsauce, Haushofmeistersauce und Sardellensauce nach Abschnitt R. darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht, oder es wird die Sauce dazu gegeben. — Es passen dazu Rollen, Röstschnitten, Wurst, Frikandellen, Gar, gebratene Leber, Sauerbraten, Preßkopf, Sülze, Panhas, Hacksel, Nierenschnitten, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, kurz, was man hat.

3. **Herings-Kartoffeln.** Die Kartoffeln werden in der Schale mit Salz gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß als möglich gehalten. Unterdes läßt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, einige Lorbeerblätter, und wenn dies kocht, zuerst die Kartoffelscheiben, zuletzt die ausgegräteten kleingeschnittenen Heringe. Sind diese durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

4. Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt auf holländische Art. Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Nach Belieben kann man auch etwas Essig dazu geben.

Zeit des Kochens 3/4 Stunde.

Beilagen wie zu Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

5. Feine Petersilienkartoffeln zu gekochtem Fisch. Feine kleine Salatkartoffeln werden geschält, in Salzwasser rasch gar gekocht, ohne daß sie zerfallen. Nachdem das Wasser rein abgegossen ist, schwenkt man die Kartoffeln mit reichlich frischer Butter und feingehackter Petersilie auf der Herdplatte in offenem Topfe und richtet sie gleich an.

6. Saure Kartoffeln mit Lorbeer. Feingewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten, oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln mit einigen Lorbeerblättern darin weich. Vor dem Anrichten entfernt man die Lorbeerblätter und gibt den Kartoffeln einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht sämig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu. Auch diese Kartoffelspeise muß schlank gekocht werden.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

7. Eingekrustete Kartoffeln. Kartoffeln von mittlerer und gleicher Größe werden tüchtig gewaschen, in der Schale mit dem nötigen Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, abgezogen, in dicke Scheiben geschnitten, in geschlagenes Ei getunkt und gehörig in geriebenem Weißbrot oder gestoßenem Zwieback gewälzt. Dann mache man reichlich feines Brat- oder auch Nierenfett mit etwas Butter in einer sauberen Küchenpfanne heiß, lege die Kartoffelscheiben nebeneinander hinein, brate sie in offener Pfanne, bei nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten gelbbraun und richte sie dann rasch an.

Sie sind eine feine Beilage zu Spinat, Rosenkohl, rotem Kohl, sowie auch zu verschiedenen Fleischspeisen.

8. Gebratene Kartoffeln. Ganz kleine, recht runde Kartoffeln von gleicher Größe werden geschält, gut gewaschen, in Wasser und Salz nur zur Hälfte gar gekocht und trocken abgegossen. Dann macht man sofort Butter und gutes Fett oder ausgelassenen guten Speck in

einer oder zwei Pfannen, die vorher mit Salz gehörig ausgescheuert worden, auf mäßigem Feuer heiß, legt die dampfenden Kartoffeln nebeneinander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden, um, und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb, doch nicht brenzelig gemacht werden dürfen. Um die Kartoffeln glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Umwenden geschieht am besten mit einem Pfannenmesser. Durch Überstreuen von Zucker beim Braten erhalten die Kartoffeln Glanz.

Sollten aus Versehen die Kartoffeln statt halbgar weich gekocht sein, so lege man nur die ganzen, ja nicht die zerkochten Kartoffeln in die gelb gewordene Butter und brate sie in offener Pfanne gelb.

Wünscht man in der Schale gekochte Kartoffeln zu braten, die indes längst nicht so milde und wohlschmeckend sind, so werden diese in Wasser und Salz gar gekocht, heiß abgezogen und möglichst heiß in offener Pfanne bei öfterem Umrühren dunkelgelb gemacht.

Gekochte und übrig gebliebene Kartoffeln können auch in Scheiben geschnitten und so gebraten werden. Durch Zufügen und Mitbraten von einem Drittel säuerlicher zerteilter Äpfel kann man dann weitere Abänderungen herstellen, oder man kann mit den Kartoffelscheiben zuletzt ein Rührei vermischen, das man aus 2—3 mit Milch verquirlten Eiern hergestellt hat.

Roh gebratene Kartoffeln werden vielfach allen anderen vorgezogen, sie sind feiner und wohlschmeckender als alle anderen. Man wählt dazu ebenfalls kleine recht runde Kartoffeln von gleicher Größe, die man wäscht und trocken ablaufen läßt, oder man schneidet größere Kartoffeln in Scheiben und brät sie in offener Pfanne in gelbgebratener Butter oder ausgelassenem Speck ringsum braun, bestreut sie mit feinem Salz, gießt auch etwas Wasser darüber, bedeckt die Pfanne oder den Topf und läßt sie unter öfterem Umschütteln gar werden, um sie sogleich auf den Tisch zu bringen.

Man kann auch die rohen Kartoffeln in messerrückendicke Scheiben, Dreiecke, Kreise oder andere beliebige Formen schneiden oder sie auf eigens dazu bestimmtem Reibeisen mit länglichen Löchern lockenartig reiben, bevor man sie in Backfett schwimmend ausbäckt. Diese Kartoffeln bilden eine hübsche Verzierung zu Fleischspeisen oder zu Gemüsepüree.

Sehr hübsch und besonders für Gesellschaftsmahle passend sind die

Kartoffelschlangen aus rohen Kartoffeln. Man schält dazu große Kartoffeln, bohrt sie mit dem Schlangenbohrer aus und bäckt sie in Backfett goldbraun. Beim Anrichten bestreut man sie mit feinem Salz.

9. Kartoffelmus. Die Kartoffeln werden mit Wasser gar gekocht, rein abgegossen, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch, oder halb Milch, halb kochendem Wasser so viel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, mit Salz und Butter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter, oder feingewürfeltem, gelbgebratenem Speck dick bestrichen. Kartoffelmus läßt sich auf die mannigfaltigste Weise verändern, statt Milch kann man in Landhaushaltnngen auch Buttermilch nehmen oder, um es kräftiger schmeckend zu machen, Fleischbrühe. Außerdem hat sich mir ein Zusatz von „Aleuronat" (Pflanzeneiweiß), welches in neuerer Zeit in den Handel gebracht wird, gerade zu Kartoffelmus oder anderen Kartoffelgerichten als ganz vortrefflich erwiesen.

Ein gebackenes Kartoffelmus, welches vor dem Einfüllen in die Form außer mit Milch und Butter auch noch mit einigen Eidottern vermischt und oben mit dem steifen mit etwas geriebenem Parmesankäse vermengten Eiweißschnee bedeckt ist, bildet eine wohlschmeckende Beigabe zu allen Braten.

Es paßt aufgewärmter Braten und jedes säuerlich gekochte Fleisch dazu, vorzüglich auch Preßkopf, Sülze, saure Rollen. Zugleich ist Kartoffelmus ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

10. Kartoffelschnee, besonders für Kranke passend. Es gehört dazu eine recht mehlige weiße Kartoffel, welche beim Kochen nicht zerfällt, aber ganz weich werden muß. Nach dem Abgießen des Salzwassers reibt man eine nach der andern durch einen reinen, vorher gut erwärmten Durchschlag so rasch wie möglich in eine heißgemachte Porzellanschale, worin der Kartoffelschnee sofort auf den Tisch gebracht werden muß. Das Durchreiben muß auch auf der heißen Herdplatte geschehen.

11. Kartoffeln mit Buttermilch. Man gibt zu den weichgekochten Kartoffeln Buttermilch hinzu und läßt sie mit feingewürfeltem, gelb gebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo sie nicht zerkochen, kann etwas Mehl, mit Buttermilch angerührt, hinzugefügt werden. — Oder die Kartoffeln werden in der Schale weich gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zugleich wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelb ge=

schwitzt, dieses mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce gerührt, gesalzen und die Kartoffeln eine gute Weile darin durchgekocht.

12. Curry-Kartoffeln. Curry-Powder ist aus vielen starken Gewürzen zusammengesetzt und in Delikatessen-Handlungen und Apotheken zu haben. Da es in Indien bei der Zubereitung von Fleischspeisen viel gebraucht wird, ist es auch in England sehr beliebt geworden.

Gekochte kleine Kartoffeln schwenkt man mit viel frischer Butter und 1 Eßlöffel oder mehr Curry-Pulver mehrmals um, läßt sie nicht lange auf der heißen Herdplatte stehen, sondern bringt sie bald auf den Tisch. Die Kartoffeln sind zu allen Kohlarten und gebratenem Fleisch passend.

13. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst. Die Bratwurst wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, aus der Pfanne genommen, ein Löffel Mehl in das Fett gerührt, danach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Pfeffer hinzugefügt.

Dann gibt man die vorher in der Schale gekochten, heiß in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin und gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa $^3/_4$ Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

14. Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Äpfel zusammen gebraten. Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe, zur Hälfte mit Wasser bedeckt, und etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1—1$^1/_4$ Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf, und zwar die offene Stelle nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfeln, gibt eine Tasse Wasser hinein, deckt die Pfanne wieder zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Äpfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln. Dies Gericht ist am besten im Bratofen zu bereiten.

15. Schinken-Kartoffeln. Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit dem Schinken auch einen Hering klein hacken. Unterdes hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflaufform oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird unter Berücksichtigung des gesalzenen Schinkens beim Einschichten das fehlende durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürfelig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut angewandt werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber verteilt und etwas gestoßener Zwieback darauf gestreut: für 4 Personen 3—4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz.

Statt des Schinkens kann man gewässerte kleingeschnittene gute Heringe nehmen, reichlicher Butter anwenden und dann den Guß fehlen lassen. Man reicht diese Kartoffeln als „Prinzeßkartoffeln“ zu gekochtem Hammel- oder Rindfleisch.

Man läßt die Form etwa 3/4 Stunde im Ofen.

16. Kartoffelberg von Überresten. Reste von mehligen Salzkartoffeln sowie allerhand kleine Fleischreste benutzt man zu diesem Gericht. Von den Fleischresten bereitet man nach D. Nr. 58 ein braunes Ragout, welches mit Champignonpulver oder Soja sowie gern auch mit etwas Sardellenbutter gewürzt wird und sehr dick gehalten sein muß. Die Kartoffeln reibt man indessen, rührt die Kartoffelmasse mit etwas Butter, einigen Eiern und einigen Löffeln Fleischbrühe über dem Feuer heiß und würzt sie mit etwas weißem Pfeffer. Man streicht nun die Kartoffeln bergförmig auf eine butterbestrichene Schüssel, nimmt aus der Mitte dann behutsam soviel wieder heraus, daß eine tiefe Öffnung für das Ragout entsteht, legt das herausgenommene als Deckel über dieses, bestreicht den Berg mit Ei, bestreut ihn mit Käse und bäckt ihn goldbraun.

17. Labskaus (Seemannsgericht. Originalrezept). Man kocht ein Stück nicht zu fettes Rinderpökelfleisch oder auch halb Schinken, halb Pökelfleisch weich und wiegt es dann gröblich. Inzwischen kocht

man geschälte Kartoffeln in Wasser ohne Salz gar, zerstampft sie fein, dämpft sehr viele kleine zerschnittene Zwiebeln in sehr reichlich Butter weich, fügt sie sowie das gehackte Fleisch mit feinem Pfeffer als Gewürz hinzu und rührt an das Gericht soviel von der Pökelbrühe, daß man einen geschmeidigen Brei erhält. Diese einfache Speise ist sehr kräftig und wohlschmeckend, man gibt Salzgurken dabei und ein Glas Bier.

18. **Gebackene Kartoffeln mit Käse.** In eine butterbestrichene Form schichtet man gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln. Jede Schicht wird mit einem Guß aus saurem Rahm, Eiern und Parmesankäse — auf vier Personen $\frac{1}{2}$ Qt. Rahm, 4 Eier und 3 Uzn. Käse — versehen, bis die Form gefüllt ist. Man bäckt die Speise im Ofen $^1/_2$ Stunde und gibt sie zu Schinken, Beefsteaks und dergl. zu Tisch.

19. **Gefüllte Kartoffeln** (Originalrezept). Von großen geschälten Kartoffeln schneidet man eine dicke Scheibe, höhlt sie dann aus, und füllt sie mit folgender Farce, zu der man Reste jeglichen Bratens, am besten fetten Schweinebraten, benutzt. Man wiegt die Reste fein, vermischt sie mit einigen Eiern, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und geriebenem Weißbrot, füllt von dem Füllsel in jede Kartoffel einen Eßlöffel und bindet die abgeschnittene Scheibe mit einem Fädchen fest. Dann brät man diese Kartoffeln langsam von allen Seiten in reichlichem Fett gar und lichtbraun und gibt sie als vorzügliche Beilage zu grünen Gemüsen und Blattsalaten. Die ausgehöhlten Kartoffelteile benutzt man zu folgender wohlschmeckender Schüssel.

20. **Kartoffelstückchen auf Seemannsart.** Die Kartoffelstückchen werden in Salzwasser weich gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Inzwischen brät man reichlich Zwiebeln in gutem Fett gelb, schwitzt einen Löffel Mehl in dem Fett, verkocht diese Mehlschwitze mit kräftiger Fleischextraktbouillon, würzt sie mit 2 gestoßenen Wacholderbeeren, etwas Mostrich und einer Prise Ingwer, schmort die Kartoffeln in dieser Sauce durch und gibt sie mit sauren Gurken und kleinen Fleischpolstern zu Tisch

21. **Geschmorte Kartoffel-Scheiben.** Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in thalerdicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdes wird ein reichliches Stück Butter heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer und Salz und soviel Bouillon hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kartoffeln gut durchstovt. Dann werden einige Eidotter mit Essig durchgerührt, gehackte Petersilie hinzugefügt und die Kartoffeln damit durchgekocht.

Beilage: Koteletts, Frikandelle, gebratene Rollen, Bratwurst, Panhas, heißgemachter Braten, Klops.

22. Spanisch Fricco. Siehe D. Nr. 32.

23. Kartoffeln mit Hammelfleisch auf ostfriesische Art. Man klopft Hammelkarbonaden tüchtig durch, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Kümmel und feingeschnittenen Zwiebeln, legt sie schichtweise mit geschälten, in Scheiben geschnittenen, nicht gar zu mehligen Kartoffeln in einen Topf, gibt Bouillon oder Wasser darauf, so daß dasselbe nicht ganz mit den Kartoffeln gleichsteht, und läßt dies langsam ununterbrochen 1½ Stunde kochen. Dies Gericht muß recht schlank sein.

24. Kartoffeln und Äpfel. Am schmackhaftesten bereitet man dies Gericht, indem man Kartoffeln in Salzwasser gar kocht und zerstampft, sie alsdann mit einem Stück Butter verrührt und mit dem steifen nicht zu sehr gesüßten Apfelmus von ⅓ soviel Äpfeln als Kartoffeln vermischt. Man verkocht, falls die Speise zu steif sein sollte, etwas kochendes Wasser mit ihr, überstreut das bergartig aufgehäufte Gericht mit in Butter gerösteten Semmelkrumen oder gibt zerlassene Butter, Speckwürfel, Zucker und geröstete Zwiebackkrumen nebenher.

Um Zeit zu sparen kann man die zerteilten Äpfel auch den reichlich halb gar gekochten teilweise abgegossenen Kartoffeln gleich beifügen, beides zusammen gar kochen, mit Butter verrühren und wie angegeben anrichten. Beilagen sind: Hasenbraten, Sauerbraten, Koteletten, gebratene Rollen, gebratene Leber Schweinefleischröstschnitte, Wurst und Schinken, sowie Fleischhacksel.

25. Kartoffeln und frische Birnen. Dies Gericht wird am besten mit einem Stück mageren Speck, welcher schon zur Hälfte gar geworden sein muß, andernfalls mit Fett und Butter gekocht. Die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die gleichfalls gar gekochten Kartoffeln hinzugibt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch dürfen die Kartoffeln nicht breiig werden. Anstatt Essig kann man auch einige saure Äpfel nach den Kartoffeln zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art, schlank gekocht sein. Falls kein Speck darin gekocht ist, gebe man dazu, was man hat; säuerliches Fleisch ist dann am passendsten, ebenso Panhas.

Statt der Birnen kann man auch frische Zwetschen unter die mit Butter durchgerührten gar gekochten Kartoffeln rühren, doch läßt man den Speck dann fehlen und gibt beliebiges gebratenes Fleisch dazu. Statt des frischen Obstes nimmt man im Frühling oft getrocknete Äpfel, Birnen oder Zwetschen, doch muß alsdann jede Obstsorte

zuvor gar gedämpft werden, bevor man sie den ebenfalls garen, zerstampften Kartoffeln zusetzt. In manchen Gegenden rührt man bei trockenem Obst auch zuletzt noch zwei mit 2 Löffel Milch verquirlte Eier dazu und gibt alsdann am liebsten Bauchspeck, geräucherte Wurst oder Schinken nebenher.

26. Gebratene Kartoffelbällchen. Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft; dann einige Eier, ein Stück Butter, auch nach Belieben Muskatnuß, sowie einige Löffel saure Sahne durchgerührt, runde oder längliche Bällchen davon aufgerollt, diese mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten. Für den einfachen Tisch lassen sich sehr wohl übrig gebliebene Kartoffeln verwenden, die man reibt, mit einem Ei vermischt und wie oben formt und ausbäckt.

Die Bällchen geben eine hübsche Zugabe zu grünen Blattgemüsen oder -Salaten.

27. Kartoffelklöße siehe Q. Nr. 28—31

28. Kartoffelnudeln. Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebene Kartoffeln, die am vorigen Tage in der Schale mit Salz gar gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, ebensoviel geschmolzene Butter und das vielleicht noch fehlende Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl thut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man so lange etwas Mehl streut, bis er sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf in Form langer Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in kochendem gesalzenen Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und, wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine mit Butter heiß gemachte Kuchenpfanne, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

29. Kartoffelspeisen von Fleischresten. Fleischreste von Round of Beef, von Rauchfleisch oder von gekochtem Schinken werden mit dem daran befindlichen Fett oder gutem Speck fein gehackt und mit etwas Nelkenpfeffer und feingehacktem Schnittlauch oder mit einigen feingeschnittenen, in Butter gedämpften oder rohen Zwiebeln gewürzt. Dann werden in der Schale gekochte und kalt gewordene Kartoffeln gerieben und diese nebst etwas Salz und Stückchen Butter mit dem Fleische lagenweise in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, wobei Kartoffeln den Anfang und den Schluß machen. Darüber wird ein Ome-

lettenteig, auf jede Person ein Ei gerechnet (siehe Abschnitt Pfannkuchen), verteilt und das Ganze in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

30. Kartoffeln in der Schale (Pellkartoffeln). Gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden zum vollständigen Reinigen mit Wasser tüchtig zwischen den Händen gerieben und gewaschen, bis das Wasser klar erscheint. Dann koche man sie mit dem nötigen Salz weich oder bereite sie als „Bandkartoffeln“, indem man in der Mitte ringsum einen Streifen Schale abschält, worauf man sie schwach abspült.

Danach richtet man die Kartoffeln, ohne sie erst hinzustellen, in einer vorher erwärmten Schüssel rasch an und bringt sie sofort auf die Tafel, wo jeder Gast sie sich selbst abzieht und mit roher oder geschmolzener Butter oder mit ausgebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln verspeist. Man reicht frische Heringe, Spiegeleier und eingemachte Gurken dazu.

31. Röst-Kartoffeln. Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden aufs sorgfältigste abgewaschen, mit Wasser bedeckt halb gar gekocht, trocken abgegossen, mit etwas Salz bestreut und, fest zugedeckt, auf mittelmäßig starkem Feuer (besser noch im mittelheißen Bratofen) so lange erhitzt, bis sie ganz weich geworden und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

Als **Krankenspeisen** passend sind Nr. 5, 9, 10, 26, 28.

D. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches.

Erkennung guter Ware. Gutes Rindfleisch hat eine frische rote Mittelfarbe, ist locker und kurzfaserig. Das Fett muß körnig, fest und gelblich weiß sein. Das Fleisch der Kühe steht dem der Ochsen keineswegs nach, ist jedenfalls besser als von alten abgetriebenen Zugochsen. — Kalbfleisch ist wohlschmeckend erst von mindestens vier Wochen alten gut gemästeten Tieren; von solchen sieht es blaßrötlich, fett und kernig aus, von zu jungen Kälbern ist es wässerig und weich. Ob der Versuch vorliegt, geringem Fleisch durch Aufblasen das Ansehen von gutem zu geben, erkennt man daran, daß ein mit dem Finger in das Fleisch gemachter Eindruck sich sofort wieder hebt. — Gutes Hammelfleisch ist feinfaserig und von hellroter Farbe, die jedoch nicht fahl sein darf, was auf kranke Tiere schließen läßt. Auch muß das Fett weiß, nicht gelb aussehen und sich fest anfühlen lassen. — Gutes Schweinefleisch hat eine hellrote Farbe und eine dünne, nicht sehr dunkle Schwarte; eine dicke dunkle Schwarte deutet auf ein altes, zu helles, schlaff sich anfühlendes Fleisch auf ein krankes Tier.

Vorbehandlung des Fleisches. Ochsen- oder Rindfleisch, auch Hammelfleisch, welches gebraten werden soll, muß im Sommer, in einem reinen Beutel von Mull oder Leinen eingebunden, erst einige Tage an einem kalten luftigen Orte hängen, wodurch es milder wird; im Winter bei nicht feuchter Witterung kann es bis zu 8 Tagen alt werden. Kalbfleisch darf im Sommer bei kühlem Wetter höchstens 3 Tage alt werden, man konserviere es denn mit Wickersheimerscher Frischerhaltungsflüssigkeit. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das Fleisch nur soviel waschen, als die Reinlichkeit es erfordert, nicht ins Wasser legen, weil dadurch zu viel Kraft verloren geht.

Bei Ochsen- und Rindfleisch, namentlich bei Roastbeef, Rindsbraten, sowie bei Beefsteaks und Hammelbraten ist das Klopfen sehr zu empfehlen, und zwar unmittelbar vor der Zubereitung. Zu dem Zweck lege man das Stück auf ein Küchenbrett, nach Belieben in ein Tuch eingeschlagen, und klopfe es mit einem Klopfholz ganz gehörig, aber nur gegen den Faden des Fleisches, also an den beiden entgegengesetzten Seiten, wobei es saftiger bleibt. Dann spüle und trockne man das Stück mit einem Küchentuche ab und verfahre weiter nach Angabe.

Kalbfleisch und Geflügel wird vor dem Braten oder Dünsten gern mit kochendem Wasser übergossen (abgebrüht, blanchiert) und dieses alsbald wieder abgegossen. Das Fleisch soll dadurch ein weißeres Ansehen erhalten; vor allem aber läßt es sich dann besser spicken.

Um Fleisch längere Zeit aufzubewahren ist das Einlegen in Bieressig, Milch oder Buttermilch nicht zu empfehlen, es sei denn, daß die dadurch bedingte Geschmacksänderung beliebt wird. Zur Haltbarkeit trägt das Verfahren wenig bei und bedingt noch Verlust von Nährsalz. Auch das oberflächliche Anbraten des Fleisches in wenig Butter wird vielfach angewandt. Besser noch ist es, das Fleisch in kochendes Fett zu tauchen und danach an einen kalten luftigen Ort zu hängen. Ein gutes Mittel ist auch das Eintauchen in eine warme Gallert, die man von den Abfällen, Knochen und Sehnen kocht, entfettet, zur Sirupdicke eindampft, mit $\frac{1}{30}$ Uzein 2 Löffel Spiritus aufgelöster Salicylsäure versetzt und zum Umhüllen des Fleisches verwendet. Einfacher und vielleicht noch wirksamer ist die Anwendung der Wickersheimerschen Frischerhaltungsflüssigkeit, welche dem Fleisch nichts von seinem Geschmack nimmt, aber auch keinen Beigeschmack zufügt und es dabei im Sommer 4—5, im Winter 6—8 Tage frei hängend völlig frisch erhält.

Vom Spicken. Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gesalzen und geräuchert sein. Man wählt dazu ein festes Stück vom Rückenspeck des Schweines, von welchem man aber nur die auf der Schwarte sitzende feste Fliesenlage des Speckes zum Spicken benutzen kann. Das obere lose Fett schneidet man ab und benutzt es zum Ausbraten.

Den Rückenspeck schneidet man dann sägend quer in 2—3 fingerbreite Streifen und teilt diese durch Längenschnitte in dünne Scheibchen, um sie dann in Speckfäden (Spicken) von der gewünschten Dicke zu schneiden.

Das Fleisch, welches gespickt werden soll, legt man auf ein Hackbrett, steckt die Spicknadel hinein, legt sofort ein Speckstreifchen mit der linken Hand in die Nadel, zieht es mit der rechten soweit durch

9*

das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraussteht, das zweite Streifchen dicht daneben und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine gerade Linie bilden, durchgezogen hat. Beim Spicken ist die Lage der Fleischfaser wohl zu beachten, sie muß quer auf der Spicknadel liegen. Dann fängt man wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter je 2 Reihen, also 4 im ganzen; für gewöhnlich sind zwei hinreichend. Bei andern Wildbraten sowie bei Geflügel geschieht das Spicken auf gleiche Weise, doch muß zartes Geflügel wie auch Kalbsmilch u. s. w. durch Übergießen von heißem Wasser erst vor dem Spicken steif gemacht werden. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedener Größe nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Messing oder Stahl, recht glatt, rund und tief genug gespalten sein und nach dem Gebrauch gereinigt an ihren Ort gebracht werden; am besten hebt man sie in passenden Futteralen auf.

Kochen des Fleisches. Alles Fleisch, also auch gesalzenes und geräuchertes, falls es vorher ausgewässert ist, wird am besten in kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, indem dadurch der Saft weniger auszieht und zugleich ein früheres Weichwerden erreicht wird. Was beim frischen Fleisch zur Suppe zu bemerken wäre, ist schon im Abschnitt Suppen Nr. 1 besprochen. Wieviel Zeit zum Weichwerden gehört, das muß das Alter des Fleisches, sowie die Größe des Stückes bestimmen, doch kann man sich ungefähr nach folgender Angabe richten:

Frisches Ochsen- oder Rindfleisch bis zu 3 Stunden, geräuchertes Rindfleisch oder ein ganzer geräucherter Schinken 3½—4 Stunden, Pökelfleisch, wenn es ein großes Stück ist, 3—3½ Stunden, Kalbfleisch 1½—2 Stunden, Hammelfleisch 2—2½ Stunden, ein Huhn 3 Stunden, junge Hähne (Kücken) ¾—1 Stunde, Tauben höchstens ¾ Stunde, ein Schweins- oder Kalbskopf 2—2½ Stunden, ein Wildschweinskopf oft 5—6 Stunden, andres Wild nach seiner Art, 1, 2—2½ Stunden.

Dünsten des Fleisches. Wenn es nicht in der Absicht liegt, eine Suppe von dem Fleisch zu erzielen, ist das Dünsten (Dämpfen, Schmoren) dem Kochen vorzuziehen, weil man dabei den Saft vollständig im Fleisch erhalten kann. Bei vollkommen schließenden Gefäßen, wie dem Papinschen oder Umbachschen Dampftopf, kann das Fleisch ohne alles Wasser, nur mit Fett oder Butter aufgesetzt werden. Bei Anwendung anderer, dann wenigstens möglichst dicht zu schließender und auf den Herd, nicht in den Bratofen zu setzender Töpfe, auch beim Kunzeschen

Schnellbrater und beim Heußischen Apparat ist etwas (kochendes!) Wasser zuzusetzen und das im weiteren Verlauf verdampfte durch Zugießen zu ersetzen. Sobald die Flüssigkeit im Kochen ist, muß der Topf an eine nur mäßig warme Herdstelle gesetzt werden, wo das Fleisch langsam gar wird: Die Zeit dazu entspricht ungefähr der des Kochens.

Das Braten. Ein rascheres Garwerden erzielt man beim Braten. Dieses auf dem Ofen vorzunehmen ist nicht zu empfehlen, da man in der Röhre (Bratofen) bei vorwiegender Oberhitze ein besseres Ergebnis gewinnt. Nur kleine Stücke (Rindschnitte, Rippchen) sind in der flachen Pfanne auf dem Herde zu braten, wenn man nicht das Braten auf dem Roste (Rösten, Grillieren) vorzieht. Man stellt den Rost über eine Schicht glühender Holzkohlen, besser über eine besonders präparierte dunstfreie Kohle, oder auf die glühend heiß gemachte Herdplatte, bestreicht ihn, wenn er heiß ist, mit Fett und legt das Fleisch erst mit der einen, dann mit der andern Seite auf den Rost. Beim Umwenden darf wie bei allem Braten nicht in das Fleisch gestochen werden. — Beim Braten im Ofen ist eine genügende Hitze der Bratröhren vor dem Einschieben des Bratens ein Haupterfordernis des Geratens, da dann das Fleisch gleich von allen Seiten rasch geröstet und ein Ausbraten des Saftes vermieden wird. Nachdem dies erreicht ist, muß die Ofenhitze bis zu Ende der Bratzeit vermindert werden. Der Braten ist häufig mit dem zugesetzten oder bei fetten Schweine- oder Gänsebraten mit dem ausgebratenen Fett zu begießen. Sollte die Hitze von oben zu stark sein, so ist es gut, ein Stück mit Butter bestrichenes Papier auf den Braten zu legen und dieses zu begießen; auch ist darauf zu achten, ob nicht die Seitenwände des Bratofens eine ungleiche Hitze ausstrahlen, wodurch ein Umwenden des Bratens mit der Pfanne (nicht in der Pfanne) erforderlich wird. Alle diese Umständlichkeiten vermeidet man bei Verwendung der oben erwähnten geschlossenen Töpfe. Selbst beim Heußischen Apparat genügt ein einmaliges Nachsehen zum Zweck des Umwendens und etwa nötigen Nachgießens von Flüssigkeit. Häufigeres Öffnen würde durch Entweichen der Dämpfe den Vorteil des Apparates nur aufheben. Dagegen sind ganz oder fast geschlossene Bratvorrichtungen nicht angebracht, wenn man, wie beim Gänsebraten oder auch beim Schweineschinken, eine braune knusperige Haut wünscht.

Liebt man das Fleisch durchgebraten, so ist die Verwendung einer irdenen Pfanne vorzuziehen und ein mehrmaliges Zugießen von kochendem Wasser oder Fleischbrühe erforderlich. Soll dagegen der Braten nach englischer Art im Innern noch etwas roh und blutig bleiben und

dem im bürgerlichen Haushalt nicht leicht herzustellenden Spießbraten ähnlicher werden, so ist eine metallene Pfanne geeigneter und bei starker Hitze des Ofens jegliches Nachgießen von Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten zu vermeiden. Man muß dann von vornherein für reichliches Fett sorgen. Bei der größeren Hitze, die das reine Fett annimmt, wird eine den Saft noch besser haltende Kruste und ein rascheres Garwerden erzielt, so daß die inneren Teile nicht Zeit haben, die zum völligen Durchbraten nötige Hitze anzunehmen. Sollte bei diesem Verfahren das Fett beginnen zu braun zu werden, so kann der Braten ohne Schaden für seine Güte und Saftigkeit eine Zeitlang auf eine heiße Herdstelle gesetzt werden. Ist aber der Braten wirklich angebrannt, was selbst einer kundigen Hand beim Zusammentreffen ungünstiger Umstände passieren kann, so ist noch Rettung möglich, wenn die verbrannte obere Fleischschicht behutsam abgeschnitten wird und der Braten in mehrmals erneuertem, siedendem Wasser mehrere Minuten gekocht wird. Der brenzlige Geschmack geht dadurch zum größten Teil verloren und das Fleisch wird in erneuerter, gebräunter Butter vollends gar gebraten.

Alle Braten dürfen nicht länger im Ofen stehen als zum Garwerden erforderlich ist; zu lange gebratenes Fleisch wird trocken und unschmackhaft. Dagegen ist es zweckmäßig, den fertigen Braten vor dem Auftragen ein Viertelstündchen in der Schüssel auf dem warmen Herd stehen zu lassen, um ein Austreten des Saftes beim Anschneiden zu vermeiden. Währenddem wird aus dem Bratensatz in der Pfanne die Sauce bereitet.

Die Sauce. Eine reichliche und kräftige Sauce gibt den Fleischspeisen erst die rechte Würze. Zur Zubereitung der Braten jeder Art ist Sahne unvergleichlich, sie macht den Braten milder und die Sauce schmackhafter. Indes ist Sahne ein sehr gesuchter Artikel, in manchen Städten gar nicht zu haben, wo dann die Köchin nur durch zeitiges Hinstellen von Milch sich aushelfen kann. Ist der Braten aus der Pfanne genommen, so rühre man etwas feines Mehl in die Bratpfanne (für 6 Personen kann man bei einem Braten von 6—7 Pfund immerhin einen kleinen Eßlöffel nehmen) und lasse solches unter stetem Rühren braun werden. Alsdann rühre man die nötige Menge Wasser hinzu und das in der Pfanne Angesetzte los. Es geschieht dies am besten mit einem kleinen weißen Besen, welchen man eigens zu diesem Zwecke bestimme. Sollte die Sauce aus Versehen zu salzig oder zu dunkel geworden sein, so kann man sie mit etwas Milch verbessern, was ohnehin bei fehlender Sahne zu empfehlen ist. Eine gute Bratensauce

muß reinschmeckend, kräftig, nicht salzig, gelbbraun und gebunden sein; brenzlige oder wässerige Saucen verderben die besten Fleischspeisen. Ganz vorzügliche Saucen erhält man im Heußischen Bratapparat. Vor dem Anrichten soll jede Sauce durch ein feines Sieb gelassen werden, wo nicht anderes bestimmt ist.

Um der Sauce, besonders auch zu gedünstetem Fleisch, die etwa noch fehlende Kraft und Würze zu geben, ist ein messerspitzenweise anzubringender Zusatz von Fleischextrakt zu empfehlen.

Aufbewahrung des übrig gebliebenen Fleisches. Sobald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, sind sie aus der Sauce oder dem etwa ausgeflossenen Fleischsaft zu nehmen und sogleich in die Speisekammer oder in den Keller zu bringen. Sehr zweckmäßig und bei mangelndem Eisschrank unentbehrlich sind die Draht- oder Fliegenschränke, welche an kühler luftiger Stelle aufzustellen sind.

I. Ochsen- oder Rindfleisch.

2. Roastbeef, am Spieß gebraten. Zu einer vorzüglichen Zubereitung des Roastbeefs überhaupt ist erstens gutes Fleisch von einem jungen Tier, welches im Sommer 2—3, im Winter 4—5 Tage und noch länger zuvor geschlachtet sein kann, eine Hauptbedingung; da dasselbe aber in heißer Jahreszeit leicht einen Beigeschmack erhält, so ist zu raten, wenn man Gelegenheit dazu hat, einen Eiskeller oder Eisschrank zu benutzen, andernfalls den Braten so lange, als es dem Metzger möglich ist, am Stück zu lassen und ihn dann an einem kalten Orte, am besten in Zugluft, aufzuhängen. Zweitens muß das Stück kurz vor der Zubereitung von allen Seiten geklopft werden. Drittens gehört dazu eine aufmerksame Köchin, welche für geeignete Hitze und fleißiges Begießen sorgt.

Man nehme zum Roastbeef das Rippenstück, worunter der Filetbraten (Mürbebraten) liegt, von dem der größte Teil des Fettes entfernt worden ist. Nachdem es gewaschen, mit einem reinem Küchentuche abgetrocknet und nach Nr. 1 geklopft, wird der Mürbebraten mit Speck gespickt, das Roastbeef an den Spieß gebracht und mit einer Spille befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett bei anfänglich starker Hitze, damit das Fleisch rasch zuröste, wodurch es saftiger bleibt, 2—3 Stunden gebraten, das Wielange hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 6—8

Pfund wird auf jedes Pfund $1/4$ Stunde gerechnet. Um den Mürbebraten saftig und etwas roh zu erhalten, muß der Seite, wo er liegt, weniger Hitze als der entgegengesetzten gegeben werden. Die Zubereitung der Saucen ist in Nr. 1 mitgeteilt. Mit Salz bestreut wird der Braten erst nach einer Stunde Bratzeit.

Anmerk. Zu kaltem Roastbeef paßt eine Remouladensauce vorzüglich.

3. **Roastbeef im Ofen.** Bei der früheren mangelhaften Einrichtung der Kochmaschinen hatte der Spießbraten vor jeder andern Zubereitungsweise den Vorzug, und selbst in gegenwärtiger Zeit finden wir ihn nicht selten saftiger und milder, weil er weniger Aufmerksamkeit bedarf; indes kann ein Ofenbraten ebenso gut gemacht werden. Es gehört ebenfalls das in Nr. 2 bemerkte Stück und dieselbe Vorrichtung dazu. Ferner lasse man zu einem großen Braten 1 Pfund dickes, festes Nierenfett über Nacht in kaltem Wasser ausziehen, schneide solches in kleine Würfel (man kann auch halb Nierenfett, halb Speck nehmen), lasse es in einer ganz sauberen Bratpfanne auf dem Feuer flüssig werden, lege das mit etwas feingemachtem Salz bestreute Roastbeef (den Mürbebraten nach oben) hinein, die Hälfte des Fettes darüber hin, stelle es offen in einen stark geheizten Ofen, damit es rasch zuröste, und lasse es unter fleißigem Begießen, was beides sehr wichtig ist, weil dadurch der Austritt der Fleischsäfte verhindert und der Braten viel saftiger wird oder vielmehr bleibt, demnächst etwas langsamer braten, ohne es umzulegen oder gar hinein zu stechen. Das Fett muß hell bleiben und wird vor Bereitung der Sauce bis auf einen geringen Teil aus der Pfanne gegossen und die Sauce nach der Vorbemerkung vollendet. Die zur Sauce des Roastbeef sehr beliebten Champignons dünstet man entweder vorher in Butter gar oder man dämpft sie in Fleischbrühe weich, um diese alsdann statt Wasser zur Vollendung der Sauce zu benutzen.

Nach englischer Art wird das Roastbeef auf gleiche Weise unter vielem Begießen nur 35—40 Minuten gebraten, doch ist auf doppelt soviel zerschnittenes, bräunlich gewordenes Nierenfett zu rechnen, damit der Braten im Fett schwimmend gebraten wird. In England selbst wird keine Sauce dazu gegeben, sondern der entfettete Bratensatz des Fleisches bei Tische nach Belieben jedes einzelnen mit einer der vielen fertigen englischen Saucen vermischt. Man umkränzt dort den Braten mit Citronenscheiben, häuft an eine Seite ausgebackene Kartoffelschlangen, an die andere gleichmäßig große Salzkartoffeln und reicht geschabten Meerrettich und Mixedpickles nebenher.

Eine vorzügliche Beilage zu Roastbeef bilden Kartoffelpuffer.

4. Roastbeef im Topfe zu braten. Es eignet sich zum Braten im Topfe auch das Fleisch von älteren Tieren, welches gut geklopft werden muß. In einem passenden Topfe läßt man 1 Pfund festes, eine Nacht gewässertes und kleingeschnittenes Nierenfett oder die Hälfte Speck so lange braten, bis die Fettwürfel klar werden, legt den Braten hinein und läßt ihn unter häufigem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, von allen Seiten gelbbraun werden. Dann bedeckt man ihn mit einem Teil der Fettwürfel, gießt 1—2 Tassen brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, deckt den Topf rasch mit einem genau schließenden Deckel zu, stellt ihn auf einen Platz, wo der Braten ununterbrochen, doch nicht stark brät, und beschwert den Topfdeckel mit zwei Gewichtssteinen oder Bolzen. So läßt man das Rostbeef, je nach der Größe des Stückes, 2—2½ Stunden braten, während dasselbe in der Mitte der Zeit mit Hilfe des Schaumlöffels einmal umgelegt und mit wenig Salz bestreut wird, wobei nicht ins Fleisch gestochen wird. Die Sauce wird nach der Vorbemerkung bereitet, ihr jedoch besonders gern bei diesem Braten eine Tasse saure Sahne zugesetzt.

5. Aufgerollter Braten. Man nimmt hierzu ein Rippenstück von einem jungen Ochsen, läßt die Rippen ausschneiden und das Stück gut klopfen, reibt es mit Salz, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer ein, rollt es fest auf und umwickelt es mit einem ausgewässerten Bindfaden. Danach wird der Braten nach Nr. 4 3½ Stunden unter häufigem Begießen gebraten, mit der Sauce nach Nr. 1 verfahren, und das Gericht mit verschiedenen Kompotts, Salat, oder auch zu braunem Winterkohl gegeben. — Auch kann man von der Bratenbrühe eine gute Champignons- oder Trüffelsauce machen, den Braten damit auftragen und ihn mit Maccaroni und gebratenen Kartoffeln als Mittelschüssel geben.

6. Rindslende (Mürbebraten, Filet, Ochsenhas, Lummer) am Spieß. Man entfernt Fett und Haut, spickt den Braten wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Pfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und brät ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man 1—2 Tassen saure Sahne hinzu. Auf diese Weise gebraten, steht er dem Wildbraten nicht viel nach.

7. Rindslende im Ofen. Sie wird, wie in vorhergehender Nummer gespickt, in einer irdenen Bratpfanne mit reichlich kochend heißer Butter in den Ofen gesetzt und ½ Stunde nicht gar zu stark gebraten, während man sie oft begießt und von Zeit zu Zeit etwas

dicke Sahne überfüllt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Wasser zusammen gerührt; sie ist gewöhnlich ohne Stärke durch die Sahne sämig genug. Vorzüglich ist zu jedem Filetbraten eine Béarner Sauce (siehe Abschnitt R.), mit welcher man ihn teilweise vor dem Anrichten überzieht. Man reicht alsdann zu dem Braten geröstete Kartoffeln.

Auf englische Art wird der Lendenbraten ungespickt im Ofen ebenso wie vorher, doch nur 15—20 Minuten, auch in doppelt soviel Fett gebraten, die Sauce dann mit etwas Mehl und Wasser sämig gerührt und nach Belieben noch vorher gar gedünstete Champignons hinzugefügt, auch gern einige Löffel dicke Sahne zugesetzt.

Ein auf jede Art gebratenes Filet läßt sich noch verschiedenartig anrichten durch mancherlei Saucen, mit denen man es reicht. Man kann dazu eine Trüffel-, weiße Morchel-, Madeira-, Burgunder- oder braune Kräutersauce reichen.

Der Bratensatz wird stets zu den Saucen benutzt.

Weitere Abwechslung erreicht man durch das Anrichten des Lendenbratens mit allerlei Gemüsen (Filet a la jardinière). Man wählt die Gemüse nach der Jahreszeit, nimmt im Frühling: Erbsen, Karotten, junge Kohlrabi und Spargel sowie Kopfsalatherzen, im Sommer: junge Bohnen, Blumenkohl, Champignons, römischen Salat und kleine Kartoffeln, im Herbst: kleine Köpfe Wirsingkohl, Artischocken, Blumenkohl, Tomaten und gedünstete Zwiebeln, im Winter; Schwarzwurzeln, Knollenziest, Wirsing, Teltower Rübchen und Endivien. Alle Gemüse müssen zierlich zurecht geschnitten oder ausgebohrt werden, man nimmt dazu die vielen käuflichen Ausstecher und Ausbohrer, jede Gemüseart wird für sich gedämpft oder gekocht und in Häufchen um den Lendenbraten angerichtet. Es ist zu empfehlen, das Filet auf einen passend geschnittenen nicht sehr hohen Sockel aus gewöhnlichem Schwarzbrot zu legen, welcher zuvor mit Fett bestrichen und im Ofen ausgetrocknet wurde. Man muß die Gemüse so anrichten, daß dieser Sockel verdeckt wird und kann daher über das Gemüse noch einen Kranz gefüllter Champignons, gefüllter Tomaten oder Zwiebeln stellen. Die Sauce wird mit Sahne und etwas Kartoffelmehl, sowie einer Messerspitze Fleischextrakt vollendet und nebenher gereicht.

8. Rindslende in Madeira-Sauce. Man läßt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe, in Ermangelung gute Bouillon daran, fügt ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayenne-Pfeffer und 2 Glas Madeira dazu, rührt es gut durch und thut in diese Sauce Stücke von Kalbsmidder, feine Klößchen, Champignons, Mor-

cheln, und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffeln. Das Filet wird zuvor halb gar gebraten, dann in die Sauce gelegt, $^1/_2$ Stunde darin geschmort und beim Anrichten die sämtlichen Zuthaten um das Filet angerichtet. Vielfach ist es gebräuchlich, um dieses Filet einen Kranz in Salzwasser halb gar gekochter dann in Bouillon mit Madeira völlig gar gedünstete Röhrennudeln zu legen, die man vor dem Anrichten um den Braten noch mit Butter und geriebenem Käse schwenkt.

9. **Filet Rossini.** Man schneidet ein gut abgelegenes Filet in Scheiben, salzt diese, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in gelber Butter saftig und gar. Zu gleicher Zeit teilt man eine schöne Gänseleber (im Sommer eine halbe Kalbsleber) in Scheiben, paniert auch diese und brät sie ebenfalls. Man richtet die Scheiben abwechselnd stufenförmig an und übergießt sie mit der Sauce, die man aus dem Bratenfond, etwas saurer Sahne, Fleischbrühe und einem Glas Madeira mit etwas Reisstärke zum Binden bereitet hat.

10. **Schmorbraten (Boeuf à la mode):** Ein Stück von 8—10 Pfund aus der Kluft — das sogenannte Blumenstück — oder von einem jungen Ochsen das Schwanzstück, wird geklopft, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben und nach Belieben noch gespickt. Dann gibt man etwa $2\frac{1}{3}$ Uzn nach A. Nr. 24 zubereitetes Nierenfett in einen Topf, läßt es heiß werden, legt das Fleisch hinein, bestreut es mit einem Löffel Mehl und läßt es unter vorsichtigem Wenden von allen Seiten braun braten. Nun wird soviel kochendes Wasser, oder feiner und besser halb Rotwein, halb Wasser, seitwärts hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist, und dieses, nachdem es schnell fest zugedeckt und der Deckel mit Gewichtsteinen beschwert ist, langsam geschmort, dann nach Verlauf von $1^1/_2$ Stunde umgedreht, 1 Obertasse voll gewürfelte saure Gurken oder frische mit 1 Löffel voll Essig nebst 4 Lorbeerblättern oder einige Citronenscheiben dazu gegeben, das Stück wieder zugedeckt und langsam weich geschmort, was gewöhnlich 2—$2^1/_2$ Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtenteils von der Sauce, rührt, wenn diese zu dicklich sein sollte, etwas Wasser dazu, andernfalls ein wenig Stärke, gibt einige Löffel von der sämigen Sauce über das Fleisch und die übrige dazu. Wählt man den Schmorbraten als Mittelgericht, so kann man noch Trüffeln, Champignons und Kastanien dazu geben; auch dient er als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, wie auch namentlich zu Maccaroni.

Vielfach wird der Schmorbraten nicht angebraten, sondern sofort in ein mit Speck-, Wurzel- und Möhrenscheiben belegtes Gefäß —

Heußis Bratapparat oder Kuntzes Schnellbrater ist hierbei wie bei allem Schmorfleisch trefflich — gethan, mit Weißwein und Fleischbrühe überfüllt und nach Gefallen verschiedenes Gewürz hinzugefügt. Zu diesem Braten gibt man in Frankreich eine Tomatensauce, in Bayern eine Champignonsauce, zu der man die Bratenbrühe benutzt.

11. **Sauerbraten.** Zu einem Sauerbraten eignet sich ein gutes fettes Schwanzstück, auch ein Stück aus der Mitte des Bimmerspaltes, in einigen Gegenden Blumenstück genannt, weil sich eine kleine Fettblume darin befindet. Man lege es im Sommer 3—4 Tage, im Winter 8—10 Tage in Bieressig, welcher sich besonders zum Sauerbraten eignet und mit dem Gewürz: Lorbeerblättern, Nelken, Gewürzkörnern, auch wohl einigen Wacholderbeeren, zum Kochen gebracht und kochend über das abgespülte Fleisch gegossen wird, weil dann der Fleischsaft nicht austritt. Bei scharfem Essig gebe man etwas Wasser hinzu. Da Zwiebeln im Essig hart werden, füge man sie erst bei der Zubereitung hinzu. Im Sommer muß das Fleisch, damit es vor Beigeschmack geschützt werde, ganz offen an einem kühlen Orte, im Fliegenschrank oder mit einer Drahtstülpe bedeckt, aufbewahrt und öfter umgewendet werden, doch hüte man sich vor der schlechten Gewohnheit, dazu die Hand zu gebrauchen. Vor der Zubereitung wird der Braten am besten, damit er saftiger werde, auf folgende Weise gespickt: Man schneide fingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, wälze sie in einem Gemengsel von gestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, steche mit einem spitzen Messer allerwärts ins Fleisch, schiebe die Speckstreifen hinein und streue noch etwas Salz darüber, doch darf der Braten nicht stark gesalzen werden, viel Salz macht ihn zähe. Dann mache man in einem nicht weiten eisernen Topfe reichlich gutes Fett recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man es aufmerksam im Fette öfters hin und her schiebt und umwendet. Danach streue man einen gehäuften Eßlöffel Mehl in das Fett, lasse es ebenfalls bräunen, gieße dann schnell soviel brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, als nötig ist, das Fleisch zu bedecken, und mache den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verloren gehen. Nach wenigen Minuten gebe man zu einem Stück von 5—6 Pfund zwei kleine gelbe Möhren, 3—4 größere Zwiebeln und ein Stückchen Schwarzbrotrinde, auch, wenn nötig, von dem Gewürzessig, worin das Fleisch gelegen hat, mache den Topf fest zu, beschwere den Deckel mit 2 Bolzen und lasse den Braten bei einmaligem Umwenden etwa 2—2½ Stunden langsam aber ununterbrochen schmoren, wobei man zuweilen, ohne ins Fleisch zu stechen, dieses

aufheben und nötigenfalls auch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süße Sahne, in der letzten halben Stunde hinzugefügt, macht die Sauce sehr angenehm. Beim Anrichten lege man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stelle sie in den Ofen, bis die Sauce gemacht ist. Sollte diese zu sehr eingekocht und dicklich geworden sein, so verdünne man sie mit Wasser; ist sie dagegen nicht sämig genug, so füge man etwas Mehl hinzu; und wenn sie zu viel Säure hat und dabei braun genug ist, so würde eine Tasse Milch angebracht sein. Dann rühre man sie scharf durch ein Blechsieb, lasse sie rasch zum Kochen kommen, gebe etwas davon über den Braten und die übrige reichliche Sauce dazu.

Statt der Möhren, Zwiebeln und Brotrinde fügt man oft ein Stückchen Honigkuchen zum Sämigmachen der Sauce hinzu, auch gießt man statt Wasser, wo es angeht, leichte Fleischbrühe an. Der fertige Braten wird mit zerschnittenen Salzgurken gereicht. Um dem Sauerbraten einen wildartigen Geschmack zu verleihen, brate man ihn in ausgelassenem Speck mit einigen Wacholderbeeren bei langsamem Feuer halb gar, füge dann viele geschnittene Zwiebeln und $\frac{1}{2}$ Qt. dicke saure Sahne an und brate das Fleisch unter fleißigem Begießen weich. Die Sauce wird entfettet, mit einer Tasse Milch verrührt und nebenher gereicht.

12. Mailänder Rinderbraten. Ein Stück Ochsenfleisch von etwa $6\frac{1}{4}$ Pf. wie zum Sauerbraten wird 2 Tage in halb Wein, halb Essig gelegt, den man kochend über das Fleisch gießt. Dann spickt und salzt man den Braten, legt eine passende Bratenpfanne mit Speck-, Schinken-, Zwiebel-, Rüben- und Kalbfleischscheiben aus, übergießt den darauf gelegten Braten mit 3 Uzn. gelbgemachter Butter und brät ihn 1 Stunde im Ofen. Dann gießt man allmählich 1 Glas Portwein, $^1/_2$ Glas der Marinade und $\frac{1}{4}$ Qt. kochende Fleischbrühe hinzu und dämpft den Braten völlig weich, was noch etwa $1^1/_2$ Stunde erfordert. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten kocht man 7 Uzn. Reis in Fleischbrühe weich aber körnig, verrührt ihn mit 2 zerquirlten Eigelb und etwa 1 Dutzend gewiegten, vorher gedünsteten Champignons und stellt ihn heiß. Ist der Braten fertig, so schneidet man ihn in Scheiben, ordnet diese kranzförmig auf einer Unterlage Reis, umgibt die Schüssel mit einem Reisrand und beträufelt den Braten mit etwas Sauce. Letztere wird aus der durchgeseihten Bratenbrühe bereitet, welche mit etwas Reisstärke bündig gemacht und mit etwas Fleischextrakt und $^1/_2$ Theelöffel Champignonextrakt gewürzt wurde.

13. Ochsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten. Der Mürbebraten ist hierzu am besten; indes kann auch ein Stück von 4—5 Pfund mitten aus der Kluft wie zum Beefsteak dazu dienen. Man lasse es im Sommer in Rücksicht auf die Temperatur 2—3 Tage, im Winter 5—6 Tage alt werden, wasche und klopfe es nach Nr. 1 recht mürbe, drücke es wieder in Façon und spicke es in drei Reihen wie Hasen. Dann streue man etwas feines Salz darüber, mache es in reichlich Butter von allen Seiten dunkelgelb, gieße eine Tasse frische Milch hinzu und wiederhole dies so oft, als die Sauce, welche eine gelbbraune Farbe haben muß, eingekocht ist. Das Fleisch wird dabei, fest zugedeckt, langsam aber ununterbrochen gebraten, häufig begossen, bis es nach etwa 2 Stunden ganz mürbe geworden ist. Man kann hierbei auf 1 Qt. Milch rechnen. Bei der ersten Tasse Milch rühre man 1 Theelöffel Mehl an, damit die Milch nicht gerinne.

14. Rindfleisch in saurer Milch zu braten. Man nimmt ein Stück wie zum Sauerbraten, klopft es wie im Vorhergehenden recht mürbe und reibt es mit wenig Salz und Nelkenpfeffer oder mit etwas Pfeffer und Nägelchen ein. Dann macht man Butter und Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum braun werden, wobei man es, um Anbrennen zu verhüten, öfters hin und her schiebt. Hat es so eine gute Farbe erhalten, so gießt man dicke saure Milch hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist, dann läßt man den Braten, fest zugedeckt, bei guter Hitze ununterbrochen so lange schmoren, bis er milde geworden ist.

Die Sauce muß reichlich vorhanden sein und wird nach dem Anrichten des Bratens durch ein feines Sieb gerieben.

15. Ochsen- oder Rindfleischbraten aufzuwärmen. Um aufgewärmtem Braten den Geschmack eines frischgebratenen zu bewahren, ist es eine Hauptsache, ihn auf die richtige Weise zu erwärmen. Das Erhitzen des Bratens auf offenem Feuer oder auch nur an heißer Herdstelle, wie früher angeraten wurde, ist nicht zu empfehlen, da ein aufgewärmter Braten niemals kochen darf, weil er dadurch zähe wird, was bei der alten Methode selbst bei großer Achtsamkeit leicht vorkommt. Daher wärme man jeden Braten stets im Wasserbade, und lege ihn ganz oder in Scheiben geschnitten in eine passende Schüssel, bedecke ihn mit der Sauce, die durch etwas aufgelösten Fleischextrakt und Stärke leicht vermehrt werden kann, und welcher stets ein Stück frische Butter zugesetzt wird, und stelle die Schlüssel gut zugedeckt, 1/2 bis 1 Stunde je nach der **Menge des Bratens ins Wasserbad.**

16. Round of Beef. Zu einem Stück Ochsenfleisch, einem Rippenstück von 16½—18 Pf. aus welchem die Knochen getrennt worden sind, nimmt man 1⅛ Pf. grobes Salz, 3 Uzn. braunen Sandzucker ½ Uze. Nelken, 1 Uze. Nelkenpfeffer, ⅕ Qt. braunen Sirup und 1 Eßlöffel voll pulverisierten Salpeter. Dies alles wird untereinander gerührt und das Fleisch von allen Seiten damit eingerieben, dann recht fest aufgerollt, mit einem Bindfaden dicht nebeneinander fest umbunden, in eine hölzerne Mulde gelegt, worin es 4 Wochen liegen bleibt, während es täglich umgedreht und mit der Brühe, die herauszieht, begossen werden muß. Man setzt es zur Zeit, mit kochendem Wasser und etwas von der Brühe bedeckt, aufs Feuer, läßt es 4 Stunden, fest zugedeckt, fortwährend langsam kochen und ½ Stunde in der Brühe nachweichen. Zu diesem kräftigen, sehr zu empfehlenden Fleische gibt man in Bremen Sauerkraut, durch ein Sieb gerührte dicke Erbsen (Püree), mit braunen Zwiebeln bedeckt, oder braunen Kohl und gebratene Kartoffeln.

Anmerk. Es läßt sich dieses Fleisch lange aufbewahren, ist auch kalt vorzüglich, und selbst aus den Überresten lassen sich wieder angenehme Speisen zubereiten, z. B. Round of Beef-Omelette, Round of Beef-Auflauf mit Kartoffeln.

17. Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen. Ein Stück Fleisch aus der Kluft von etwa 8 Pfund, welches je nach der Jahreszeit 2—8 Tage alt sein muß, wird stark geklopft, mit etwas Salz bestreut, in einem Topf auf einige Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, Lorbeerblätter, Dragon und grobes Gewürz gelegt, halb Bier (welches nicht bitter sein darf) und halb Wasser darauf gegossen, soviel als nötig ist, das Stück bis reichlich zur Hälfte damit zu bedecken, 1 Obertasse Essig, 1 Löffel Birnmus oder Sirup dazu gethan und das Fleisch, fest zugedeckt, 3 Stunden geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen, etwas Mehl in Fett gebraten, an die Sauce gegeben, solche durch ein Sieb gerührt und das Fleisch damit angerichtet.

18. Boeuf blanc. Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, in einem engen Topfe mit Wasser kaum bedeckt, mit 2 Petersilienwurzeln, einer Handvoll Skorzoneren, 1 Möhre, 3 Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln, grobem Gewürz und einem reichlichen Stück Butter versetzt, fest zugedeckt und gar geschmort, was eine Zeit von 2½—3 Stunden erfordert. Eine Stunde vorher gibt man viel Champignons, nach A. Nr. 40 vorgerichtet, und etwas geriebenes Weißbrot hinzu. Die Brühe läßt man soviel einkochen, als man Sauce zu haben wünscht, richtet sie über dem Fleisch an und gibt eine Schüssel mit dampfenden Kartoffeln dazu.

19. Gefüllter Rinderbraten. Die Nuß aus der Keule eines Ochsen dämpft man in halb Fleischbrühe und halb Weißwein mit wenig Gewürz, einem Lorbeerblatt und mehreren Suppenwurzeln gar, aber nicht zu weich, läßt sie in der Brühe erkalten und schneidet oben eine Scheibe ab. Dann höhlt man das Fleisch vorsichtig so weit aus, daß ein Centimeter dicker Rand stehen bleibt, erhitzt es in der Brühe, hackt das herausgeschnittene Fleisch mit gedämpften Champignons weich, vermischt es mit einem weichen Rührei aus 6 Eiern, gewiegten feinen Kräutern und 2 Löffeln Brühe und füllt diese Farce in das ausgehöhlte Fleisch. Die Brühe des Fleisches kocht man ein, verdickt sie mit braunem Buttermehl, kräftigt sie, wenn nötig mit Fleischextrakt und Madeira und gibt einen Teil über das mit der abgeschnittenen Scheibe bedeckte Fleisch, welches man mit kleinen glacierten Zwiebeln verziert. Den Rest der Sauce reicht man nebst Maccaroni daneben.

20. Rindschnitten (Beefsteaks). Will man gute Beefsteaks haben, so thut man gut, nur das Filet zu nehmen, wenn dasselbe schon ein paar Tage in der Luft gehangen hat. Kann man kein Filet bekommen, so wähle man Fleisch von einem jungen Tiere aus der Kluft, welches gut abgelegen sein muß. Man muß dabei die Stücke stärker klopfen als beim Gebrauch von Filet. Es ist zu bemerken, daß man die Beefsteaks nicht wie es vielfach nicht allein in Gasthäusern üblich ist, in dünne Scheiben schneidet, ein gutes saftiges Beefsteak muß mindestens 2 bis 3 cm dick sein. Es wird gehäutet, in zolldicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann mit dem flachen Hackemesser etwas dünner geklopft, schön gerundet und dann in klar gekochte Butter getaucht. Wenn man sie braten will, läßt man in der Pfanne etwas Butter braun werden, legt die Schnitten hinein, setzt die offene Pfanne auf ein ziemlich starkes Feuer, streut Salz und Pfeffer nicht früher darüber und brät die Schnitten auf jeder Seite je nach ihrer Dicke ein bis zwei Minuten. Alsdann werden sie auf einer Schüssel angerichtet und die heiße Butter darüber gegossen.

Außer dieser Bratweise lernte ich im Hause eines Feinschmeckers eine völlig andere Art kennen, Beefsteak zu braten. Die gut 2 cm dicken Scheiben werden geklopft, mit Wasser, in dem feine Zwiebeln eine Stunde gelegen, bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut, fest übereinander gelegt und zwei Stunden kühl gestellt. Dann wurde eine Eierkuchenpfanne heiß gemacht, die Beefsteaks ohne Fett nebeneinander hineingelegt und vier Minuten unter beständigem Wenden gebraten. Dann erst wurde die Butter hineingethan, während diese sich bräunte, die Schnitten heraus auf eine erwärmte Schüssel gelegt, jede mit einem

Spiegelei belegt und mit in Butter gedünsteten Champignons umkränzt und die braune, mit etwas kaltem Wasser verrührte Butter dazu gereicht. Die Beefsteaks waren außerordentlich zart und saftig.

In England läßt man an den Beefsteaks soviel Fett wie möglich, taucht sie in zerlassene Butter und legt sie auf einen Rost. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie auf starke Kohlenglut gesetzt, Salz und Pfeffer darüber gestreut, und auf jeder Seite zwei Minuten gebraten. Sie sollen noch rötlichen Saft in sich führen. Dann werden sie auf einer Schüssel angerichtet, auf jedes Beefsteak eine dünne Scheibe recht schöner frischer Butter gelegt und ein wenig kräftiger Fleischsaft darüber gegossen.

Man kann die Rindschnitten verschieden anrichten, entweder mit Spiegeleiern belegen, mit in Butter gedämpften Zwiebelscheiben oder mit Gurkenschnitten umkränzen; auch reicht man gern Mixedpickles dazu oder geschmorte Kartöffelchen. In feinen Küchen bestreicht man sie mit Kräuterbutter oder belegt sie mit gebackenen Austern. In England werden sie ohne Sauce nur mit Senf oder Champignon-Ketchup gereicht, in Frankreich dagegen ist eine Garnierung mit Oliven oder die Zugabe einer Olivensauce üblich.

21. Rindschnitten in Kästchen. Man schneidet das Beefsteakfleisch in Scheiben von etwa 3 Uzn., schneidet aus steifem weißen Papier ein Quadrat von 9 Zoll und bestreicht das Papier mit Öl. Die geklopften Schnitten bestreicht man auf beiden Seiten mit einer Mischung von zerriebener Butter, gewiegten feinen Kräutern oder Mixedpickles und bestreut sie mit Pfeffer und Salz. Dann legt man die Beefsteaks in die Mitte des Papiers, schlägt dieses so zusammen, daß es dieselben rings umhüllt und ein viereckiges Paket entsteht und bindet es zu, legt die Pakete dann sofort in einen tiefen Topf mit dampfendem Fett, in dem man sie 4 Minuten unter einmaligem Umwenden läßt. Die Bindfaden entfernt man und reicht diese Schnitten, welche sich durch den vorzüglichsten Geschmack auszeichnen, in den Paketen zu Tisch, wo sie die Speisenden selbst öffnen.

22. Gute Rindschnitten von gehacktem Fleisch. Wo kein gutes Fleisch zu Beefsteaks zu haben ist, da wird man nachstehender Art den Vorzug geben. Man nimmt zu 1½ Pfd schierem mageren Rindfleisch 2⅔ Uz festes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden, hackt beides sehr fein, formt davon 4—5 runde fingerdicke Schnitten und bestreut sie erst, wenn sie gebraten werden sollen, mit etwas Pfeffer und Salz. Dann macht man in einer kleinen, sehr sauberen Pfanne ein Stückchen Butter oder halb Butter halb Fett

braun, legt die Beefsteaks hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt damit ebenso. Sie dürfen nur einige Minuten braten und müssen inwendig noch rötlich sein. Man gießt etwas Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie etwas sämig geworden, und gibt sie dazu.

23. **Gehackte Rindschnitten mit Senfsauce.** Diese Beefsteaks werden zubereitet wie die vorigen. Wenn sie angerichtet sind, wird 1 Löffel Senf, 1 Löffel saure Sahne und etwas kaltes Wasser zur Sauce gerührt und darüber gegeben. Besser ist jedoch, den Abfall vom Fleisch gehörig auszukochen und diese kräftigere Brühe statt Wasser zur Sauce zu benutzen.

24. **Rohe Beefsteaks (à la tartare).** Gutes Ochsen- oder Rindfleisch aus der Kluft wird fein geschabt, mit reichlich Salz und fein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und rohem Eidotter vermischt oder mit dem nötigen Salz und Zwiebeln klein gehackt und mit gröblich gestoßenem Pfeffer gemischt. Oder man vermischt 1 Pfund feingehacktes Fleisch mit 3 geschlagenen Eiern, etwas Essig, Salatöl, Pfeffer und Salz, formt kleine Beefsteaks daraus, bestreut sie mit gehackten Zwiebeln und reicht Senf daneben. Für Feinschmecker werden diese geschabten Beefsteaks nur mit wenig reinem Pfeffer und Salz vermischt, recht regelmäßig rund geformt, mit einem Messer über Kreuz eingeritzt und in der Mitte eingedrückt. In diese Vertiefung legt man vorsichtig ein rohes Eidotter und garniert das Beefsteak mit Häufchen von gehackten Zwiebeln, Kapern, zerschnittenen Gurken und aufgerollten Sardellen und reicht Essig, Öl und Mostrich dazu.

25. **Geschmortes Rindstück.** Ein Stück Ochsen- oder Rindfleisch, nicht zu frisch, aus der Mitte des Binnerspalts, von 2 Pfund an, wird nach Nr. 1 so lange geklopft, bis es sich weich anfühlt, mit etwas Pfeffer und nicht zu reichlichem Salz bestreut, in Mehl gewälzt und in einem engen eisernen Töpfchen in reichlich kochender Butter oder in ganz reichlich frischem heiß gemachten Nierenfett $^{3}/_{4}$ Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun wird soviel kochendes Wasser hinzugegossen, daß das Fleisch nicht ganz zur Hälfte bedeckt ist, der Topf rasch fest zugedeckt, damit die Dämpfe das Fleisch mürbe machen, und dieses noch $^{3}/_{4}$ bis 1 Stunde weiter geschmort. Dann wird das Fleisch in der Sauce zu gekochten Kartoffeln angerichtet. Sollte die Sauce nicht hinreichend sein, so kann man etwas Wasser hinzurühren, auch nötigenfalls dieselbe mit etwas zerrührter Stärke gebundener machen.

26. Farcierter Braten auf sächsische Art. Man nehme auf 6—10 Personen 1½ Pfd. schieres Rindfleisch und 1⅛ Pf. mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch, von dem man alles Sehnige entfernt hat, hacke es recht fein und vermenge es mit 3 ganzen Eiern, 4 gestoßenen ungesüßten Zwiebäcken, fein gestoßenem Nelkenpfeffer und Muskatnuß, einer kleinen Obertasse kaltem Wasser und Salz. Aus dieser gut gemengten Masse mache man die Form eines Rehrückens, spicke drei Reihen und kerbe den Raum dazwischen mit einem Messerrücken ein. Dann lege man den Braten in heißgemachte Butter oder in heißgemachten Speck, lasse ihn bei nicht zu starker Hitze 1/2 Stunde braten, während man ihn oft mit saurer Sahne begießt, wodurch man eine vorzügliche Sauce erhält, mit der man den Braten sehr gut zu einem feinen Essen geben kann.

27. Feine Klops. Man kann hierzu sowohl Rindfleisch als Schweinefleisch nehmen, am besten beides zu gleichen Teilen. Es wird möglichst fein gehackt und Haut und Sehnen entfernt. Vom Abfall wird mit wenigem Salz etwas Bouillon gekocht und diese durch ein Sieb gegossen. Man rechne auf 5 Personen 1⅛ Pf. gehacktes Fleisch, ¼ Pfd. gute Butter, 2 Eier, ¼ Pfd. alte Semmel.

Wenn der Zwiebelgeschmack nicht gescheut wird, so läßt man einige feingehackte Schalotten oder 1—2 Zwiebeln in der Butter weich kochen, schüttet sie zum Fleisch, gibt die Eidotter, etwas Pfeffer und nach Belieben Muskatblüte, das geriebene Weißbrot, ein wenig kaltes Wasser, das nötige Salz, wobei auf das in der Butter befindliche Salz gerechnet werde, und den Eiweißschnee hinzu, mengt dies alles gut untereinander, formt daraus kleine Klöße, und kocht sie unter einmaligem Umwenden in der Bouillon nur einige Minuten. Sobald man inwendig kein rohes Fleisch mehr sieht, sind die Klops gar und müssen dann rasch herausgenommen und zugedeckt werden. Man gibt zu der Brühe 2 Citronenscheiben, etwas gelbgeschwitztes Mehl, nach Geschmack auch einige feingehackte Sardellen und Kapern, legt die Klöße noch einmal in die sämige Sauce, rührt diese mit einem Ei und nach Gefallen mit einem Glas weißen Wein ab und richtet sie an. Die Klops werden als Mittelgericht bei einfachem Essen, oder auch mit gekochten Kartoffeln gegeben.

Sind die Klops von Schweinefleisch gemacht, so bestreut man die Klößchen vor dem Kochen mit etwas geriebenem Weißbrot und kocht sie einige Minuten länger.

Auch kann man dem Teig der Klops einen gehackten Hering zu-

setzen und für den einfachen Tisch statt Butter zerlassenes Nierenfett nehmen.

In feinen Küchen kocht man die Klops erst in Fleischbrühe gar und läßt sie dann eine Minute in einer inzwischen bereiteten Burgundersauce, der man zuletzt noch Kapern zusetzt, ziehen. Um in einfacher Küche wenigstens annähernd dies Gericht herstellen zu können, bereitet man eine Rotweinsauce aus gutem Fruchtwein.

28. **Pfeffer-Potthast (ein Dortmunder Specialgericht).** Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in 1/2 Hand große Stückchen gehauen und in nicht zu reichlichem Wasser und nicht zu vielem Salz ausgeschäumt. Dann fügt man soviel kleingeschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, gibt reichlich Pfeffer und Nelkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und späterhin auch einige Citronenscheiben hinzu. Sollte der Sauce, welche zwar ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein darf, auch nach Pfeffer und Citrone schmecken muß, Sämigkeit fehlen, so kann man noch etwas feingestoßenen Zwieback oder in Butter geschwitztes Mehl durchkochen lassen. Fleischklößchen, in klarer Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, machen dies Gericht noch angenehmer. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

29. **Rindfleisch-Ragout wie Hasenpfeffer.** Rindfleisch wird ganz nach vorhergehender Vorschrift gekocht; jedoch gibt man braungemachtes Mehl und kurz vor dem Anrichten etwas Birnmus, Zucker oder Sirup und soviel (etwa 1/2—1 Tasse) frisches Schweineblut, mit Essig angerührt, hinzu, daß das Ragout eine dickliche Sauce wie Hasenpfeffer erhält, die auch denselben Geschmack von Gewürz und Essig haben muß.

30. **Braunes Ragout von kleinen Rindfleischklößchen.** Man nehme hierzu die Klößchen Q. Nr. 5. Zugleich lasse man ein Stück Butter sehr heiß werden, einige kleingeschnittene Zwiebeln darin schmoren, rühre Mehl darin gelb und dieses mit Bouillon oder Wasser zu einer ganz sämigen Sauce, welche durch Braten- oder andere übrig gebliebene braune Sauce braun und kräftig gemacht wird. Nach Belieben kann man sie noch mit etwas Pfeffer und Dill würzen. Vorher koche man die mit einem Eßlöffel glatt geformten Klößchen etwa 5 Minuten in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser (was zur Sauce gebraucht werden kann), bis sie inwendig nicht mehr rot sind, lege sie dann ins Ragout und richte dies mit einem Schüsselchen dampfender Kartoffeln an.

31. Gulasch (ungarisches Nationalgericht, beliebtes Herren=essen). Es wird dazu die Lende fingerbreit über den Faden in Scheiben geschnitten und diese in mehrere Stücke geteilt. Zu 2 Pfund Fleisch nimmt man ½ Pfd. Speck und 3 Uzn. Zwiebeln, schneidet beides in kleine Würfel, röstet es zusammen gelb, thut das Fleisch hinzu und röstet das Ganze über lebhaftem Feuer so lange, bis der reichlich hervortretende Saft bis auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann thut man Salz, grob gestoßenen Pfeffer und etwas fein gestoßenen spanischen Pfeffer daran, rührt es wohl untereinander und richtet es recht heiß an.

Auf andere bessere Art bereitet man das Gulasch aus dem Rippenstück vom Ochsen, welches gut ausgesehnt und in Würfel geschnitten wird. Auf 2¼ Pf. Fleisch läßt man alsdann 3 Uzn. Rindermark zergehen und heiß werden, thut das Fleisch mit dem nötigen Salz hinein und läßt es fest verdeckt 20 Minuten schmoren. Dann füllt man ⅖ Qt kochende Bouillon zu und dämpft das Gericht im Verlauf derselben Zeit weich. Indessen wird 2 Uzn. Speck mit 2 großen Zwiebeln fein würfelig geschnitten, ausgebraten, mit 3 Löffeln kalter Bouillon und etwas Zwiebackkrumen zu Brei gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Ist das Fleisch gar, so gibt man den Speckbrei hinzu, würzt es mit Paprika und gibt es sehr heiß mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Übrigens kann man Gulasch auch aus verschiedenerlei Fleisch bereiten, was sehr gut mundet.

32. Spanisch=Fricco. Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht den Filetbraten oder das Blumenstück, klopft ihn langsam weich, schneidet ihn in Würfel, welche ungefähr die Größe von ½ Uze. Gewicht erhalten, und mischt sie mit feinem Salz und etwas Cayennepfeffer. Unterdes werden Kartoffeln mit gehörigem Salz halb gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Zu einem Drittel Fleisch werden zwei Dritteile Kartoffeln genommen. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel reichlich Butterstückchen, darauf eine Lage Kartoffeln, wieder etwas Butter, danach eine Lage Fleisch und eine Lage klein geschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Butter geschmort — nicht gebraten — sind, und fährt so lagenweise fort, worauf der Topf fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt wird. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie recht vorsichtig umgerührt und ihr etwas mehr Hitze gegeben. Unterdes zerrührt man 1 Eßlöffel feine Stärke mit ⅕ Qt. französischen Rotwein und $\frac{1}{10}$ Qt. dicker saurer Sahne (Rahm) und stellt dies zur Seite, bis man nach mehrmaligem behutsamen Umrühren bemerkt, daß das Fleisch eine graue Farbe erhalten

hat, worauf man die Sauce darüber gießt. Nachdem diese gut durchgekocht ist, wird das Gericht in einer erwärmten Schüssel ohne Beilage zur Tafel gebracht.

Im allgemeinen lieben die Herren bei dieser kräftigen Speise eine starke Würze, indes thut man wohl, sich womöglich nach dem Geschmack seiner Gäste zu richten, da sie sonst leicht zu scharf ausfallen könnte.

Einfacher und doch sehr wohlschmeckend stellt man „Spanisch Fricco" aus magerem Rindfleisch und Schweinefleisch zu gleichen Teilen her. Man klopft das Fleisch gut und schneidet es in dünne Scheiben. Ebenso schneidet man geschälte und gut gewaschene rohe Kartoffeln wie auch Zwiebeln in Scheiben. Eine Puddingform wird vorgerichtet, lagenweise mit Fleisch- und Kartoffelscheiben beschickt und jede Schicht mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und kleinen Butterstückchen belegt. Die letzte Schicht wird aus etwas dicker zerquirlter saurer Sahne begossen, die Form geschlossen und das Gericht $2^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Auf $2\frac{1}{4}$ ℔ Fleisch rechnet man 2 Suppenteller Kartoffel, 2 Untertassen Zwiebelscheiben.

33. Pickelsteiner Fleisch. (Gute Frühstücksspeise.) 1 große Petersilienwurzel, 1 gleichgroße gelbe Wurzel oder Möhre, 1 Sellerieknolle, 1 dicke Staude Porree und 4 mäßig dicke Kartoffeln werden sehr rein gewaschen, sauber geschabt oder geschält, nochmals in kaltem Wasser gespült und in feine Scheiben geschnitten. Dann schneidet man 1 Pfund Rinderfilet in ganz dünne Scheiben, und mischt alles zusammen kräftig mit gestoßenem Pfeffer und Salz. Währenddem brät man 3 Uzn. frisches Rindsmark oder Butter auf offenem Feuer, schüttet Fleisch und Gemüse hinein, läßt es unter öfterem Umschwingen gelblich braten, bedeckt den Topf, stellt ihn zur Seite und läßt das kräftige Gericht in 15—30 Minuten gar schmoren. Weißbrot reicht man daneben.

In neuerer Zeit hat man eigens zu diesem Gericht hergestellte Kasserollen, in denen man das Fleisch und die unausgebratenen Rindermarkscheiben abwechselnd mit den Gemüsen einschichtet. Man wendet diese Kasserollen im Laufe der Kochzeit einmal und bringt das Gericht in ihnen zur Tafel.

Will man eine einfachere Frühstücksspeise herstellen, so läßt man die Gemüse fehlen und nimmt nur einige in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, die man in Butter anbrät. Das würfelig zerschnittene zarte Rindfleisch wird hinzugefügt, mit Pfeffer und Salz bestreut und einige

Minuten auf offenem Feuer gerührt, um dann sofort angerichtet zu werden als „Minutenfleisch“.

34. Feines braunes Ragout von Ochsenzunge. Da eine Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie frisch gebraucht werden. Der aufstehende Knochen und das gelbe schwammige Fleisch wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz und etwas Wasser tüchtig abgerieben, so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, in möglichst wenig kochendem Wasser und wenig Salz in einem engen Topfe ausgeschäumt und weich gekocht, wozu man auf 2—3½ Stunden rechnen kann, je nach dem Alter des Tieres, von dem sie ist. Man erkennt das Garsein daran, daß die Zunge sich mit einer Gabel leicht durchstechen läßt. Nach dem Kochen wird sie abgezogen, das lose Fleisch am dicken Ende entfernt, die Zunge in zwei Finger breite Scheiben zerschnitten und die größeren Stücke einmal geteilt. Im übrigen richte man sich ganz nach der Vorschrift: Feines braunes Ragout von Hähnchen und Tauben, D. Nr. 226, oder schmore die Zunge mit einer dicklichen Rosinensauce, auch kann sie mit reichlich Zwiebeln wie Hasenpfeffer bereitet werden. Für 12 Personen ist eine große Ochsenzunge hinreichend.

35. Weißes Zungen-Frikassee. Ist die Zunge nach Nr. 34 mit wenig Salz gekocht und in Stückchen geschnitten, läßt man reichlich Butter gelb werden, rührt darin 1 große feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, nach Belieben Muskatblüte, etwas feingestoßenen weißen Pfeffer, auch nach Gutdünken ½ Glas weißen Wein und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe ¼ Stunde langsam gekocht hat, wobei sie indes nicht zu weich werden darf, wird sie mit kleinen runden Fleischklößchen, die in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht wurden, angerichtet. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit einem Eidotter abgerührt und über die angerichtete, mit Citronenscheiben garnierte Zunge gefüllt.

Nach Belieben kann man dem Frikassee einen Geschmack von Sardellen und Kapern geben, oder auch Champignons, nach A. Nr. 40 vorgerichtet, darin kochen; da aber manche weder das eine noch das andere lieben und niemand in dieser wohlschmeckenden Fleischspeise etwas vermissen wird, so bedarf es hierbei nicht des weiteren.

Anmerk. Wünscht man bei einem größeren Gesellschaftsessen das Zungen-Frikassee am vorhergehenden Tage zu kochen, so kann dies ohne den geringsten Nachteil geschehen, doch gehört dazu, daß man es 1½ Stunde

in einem heißen Ofen entweder in einer alten Terrine mit schließendem Deckel auf einen Rost stellt, oder in einem fest zugedeckten Bunzlauer Geschirr auf kochendem Wasser heiß werden läßt, ein Durchrühren ist hierbei unnötig. Das Abrühren der Sauce mit einem Eidotter geschieht dann erst beim Anrichten.

36. Gebratene Zunge als Beilage. Nachdem die Zunge, wie in Nr. 34 bemerkt ist, weich gekocht und abgezogen, wird sie gespalten. Dann bestreut man sie mit etwas feingemachtem Salz, und sehr wenig feingestoßenen Nelken, oder reibt sie mit einer Mischung von gewiegten Schalotten, Dragon, Salbeiblättern, Salz, Muskatnuß und Nelken ein, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback und brät sie in steigender Butter gelb, wobei sie jedoch nicht austrocknen darf.

Die gebratene Zunge kann auch mit einer Sardellen-, Kapern-, Madeira- oder Liebesapfelsauce angerichtet werden.

37. Zungenscheiben (eine angenehme Beilage). Die ganz weich gekochte abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und die größeren Stücke einmal geteilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2—3 Eßlöffel Wasser und etwas Citronensaft, gibt etwas Muskatnuß und wenn nötig Salz hinzu, wendet die Scheiben hierin, dann in geriebenen Semmeln und brät sie in gelbgemachter Butter in offener Pfanne rasch kroß und gelblichbraun.

38. Rindfleisch-Scheiben. 4 Teile schieres Fleisch ohne Sehnen, 1 Teil Nierenfett mit Salz werden zusammen ganz fein gehackt, runde und platte Scheiben davon geformt, in einem Ei, worin Nelken, schwarzer Pfeffer oder Muskatnuß gerührt, umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in steigender Butter einige Minuten wie Beefsteaks gebraten.

39. Charles X. Ein Stück saftiges Rindfleisch ohne Fett wird tüchtig geklopft, gehäutet, reich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser, halb Essig, vielem Gewürz, besonders Zwiebeln und etwas Knoblauch, nebst Butter in einen Bratofen gebracht und gar geschmort, wobei nicht hineingestochen werden darf und fleißig mit der Brühe begossen werden muß. Man läßt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hackt viele Schalotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrot untereinander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in einer Pfanne wie Koteletts

40. Gebratener Fleischball (Frikandelle) von frischem Fleisch. Nr. 1. Derselbe wird besonders fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Teil Rind-, 1 Teil Kalb- und 1 Teil durchwachsenes Schweine-

fleisch fein hackt und dann zu 1½ Pf. Fleisch ¼ Pfd. Butter nimmt. Kann man die Mischung nicht haben, so zerhackt man 1½ Pf. gutes Rindfleisch aus der Keule mit ¼ Pfd. Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, Salz nach Geschmack, Muskatnuß, 2⅔ Lt gestoßenen Zwieback oder geriebenes Weißbrot und 1 Tasse kaltes Wasser. Dies wird untereinander gemischt, rund oder länglich geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit Zwieback bestreut und mit dem Messer kreuzweiß eingeritzt. Dann legt man die Frikandelle in steigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen im Ofen gelb, gießt nach und nach, wenn es sein kann, einige Eßlöffel dicke Sahne darüber und läßt sie ³/₄ bis 1 Stunde dunkelgelb, nicht braun braten. Hat der Ofen von unten nicht die gehörige Hitze, so kann man sie erst ¹/₂ Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie oben Farbe bekomme; umgewandt wird sie nicht. Man kann auch vor dem Anrichten einige feingestoßene Wacholderbeeren über den Braten streuen.

41. Fleischball. Nr. 2. Auf 1½ Pf. sehr fein gehacktes mageres Fleisch ohne Haut und Sehnen, nimmt man ¼ Pfd. feingeschabtes Nierenfett, 7 Lzr dünn abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes, altes, in einer reinen Serviette wieder fest ausgedrücktes Weißbrot 3 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, knapp ⅔ Lzr Salz und ¹/₄ Muskatnuß. Dies alles wird gut untereinander gemischt, rund und glatt geformt und mit der gerösteten und feingestoßenen Weißbrotrinde ringsum bestreut. Alsdann läßt man einen reichlichen Stich Butter in einem passenden irdenen Töpfchen mit 12—15 Stück frischen zerschnittenen Wacholderbeeren kochen, legt die Frikandelle hinein, deckt sie fest zu, setzt nach einer kleinen Weile das Töpfchen zurück auf ein ganz mäßiges Feuer und dreht und hebt die Frikandelle oft mit einem Schaumlöffel, um sie auf dem Boden vor Anbrennen zu sichern. Ist sie unten dunkelgelb, so wird sie einmal umgelegt und im ganzen 1 Stunde aufmerksam gebraten. Macht man dagegen von derselben Masse kleine Bällchen, so braucht man sie nur einige Minuten auf jeder Seite zu braten.

42. Geschmorter Fleischball (Frikandelle). Dieser wird nach Nr. 1 oder 2 zubereitet. Wenn er in reichlich Butter gelb geworden ist, gieße man soviel kochendes Wasser hinzu, daß er kaum zur Hälfte bedeckt wird, gebe einige Citronenscheiben, 1 Petersilienwurzel und 2 Stückchen Muskatblüte zur Sauce und lasse den Fleischball, fest zugedeckt, ¹/₂ Stunde langsam kochen. Dann gibt man etwas gelbgeschwitztes

Mehl an die Sauce, läßt sie gut durchkochen und rührt sie mit einem Eidotter ab.

Auch kann man statt einer großen Frikandelle Bällchen von der Größe eines Hühnereis aufrollen und übrigens auf angegebene Weise verfahren. Doch müssen die Frikandellen, sobald sie inwendig nicht mehr rot sind, nach höchstens 10 Minuten rasch vom Feuer genommen werden.

Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

43. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Die Überreste von Fleisch, am besten von gebratenem, hacke man mit einer Zwiebel oder mit Petersilie recht fein, rühre dazu einige Eier, Salz, wenig Nelken oder Muskat, etwas abgeschältes, geriebenes, in Butter gelb gemachtes Weißbrot, und übrige Braten- oder Fleischbrühe, oder statt der Saucenreste saure Sahne und wenig geriebene Citronenschale. Dann forme man hiervon eidicke Klöße, bestreue sie mit den gerösteten und feingestoßenen Krusten des Weißbrotes und brate sie in Butter gelb. Hat man gekochten Schinken, so kann man etwas durchs Fleisch hacken und dann weniger Butter nehmen.

In Ermangelung des Weißbrotes lassen sich hierzu einige gekochte kalte Kartoffeln gebrauchen, die auf einer Reibe gerieben werden.

44. Krusteln nach der Mode. Nachdem ein Stück von einem gebratenen Filet- oder Hammelbraten in feine Würfel geschnitten ist, läßt man etwas Mehl in heißgemachter Butter kraus werden, rührt gute Bratenbrühe oder gallerthaltige Bouillon hinzu und gießt solche nach dem Abnehmen des Fettes durch ein Sieb. Hiervon bringt man einige Löffel zum Kochen, gibt auf dem Feuer 2—3 mit etwas kaltem Wasser zerklopfte Eidotter unter beständigem Rühren hinzu und fügt, wenn die Sauce sehr gebunden ist, das Fleisch nebst in Butter gedämpften Schalotten, feingehackter Petersilie und das vielleicht noch fehlende Salz bei und rührt alles auf dem Feuer so lange, bis es gehörig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe hervortritt, sondern die Masse wie ein Teig erscheint. Dann breitet man diese zum Kaltwerden auf einer flachen Schüssel aus und formt sie hierauf wie Thalerrollen, welche man in Scheiben schneidet. Danach klopft man nach Verhältnis 2, 3 oder 4 Eier, wälzt jede Krustel in feinem gestoßenen und durchgesiebten Weißbrot, tunkt sie in die Eier, dreht sie nochmals im Brot herum und wiederholt das Eintunken in Ei und das Wälzen in Brot noch einmal. Nachdem dies geschehen, bäckt man die Krusteln in heißem Schmalz, in dem sie mit einem Schaumlöffel so lange hin und her bewegt werden, bis sie eine schöne gelbbraune Fär-

bung erhalten haben, wonach man sie dann auf Weißbrotschnitten abtröpfeln läßt, etwas bergartig anrichtet und ein Sträußchen in Schmalz gebackener Petersilie in die Mitte steckt.

45. Kleine Fleischpolster. Nachdem man übrig gebliebene Fleischreste jeglicher Art mit etwas Schinken fein gewiegt, vermischt man sie mit feingeschnittener, in Butter geschmorter Zwiebel, einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, sowie etwas Reibbrot. Inzwischen bäckt man dünne Eierkuchen hellgelb, bestreicht sie auf einer Seite mit der Fleischfarce, rollt die Kuchen auf, schneidet sie in schräge Scheiben und bäckt sie, mit Ei bestrichen und mit Reibbrot bestreut, in reichlicher Butter bräunlich. Hat man nur wenig Fleisch, mischt man das Füllsel gleich zwischen den flüssigen Eierkuchenteig und bäckt von der Masse in einer Ballbäuschenpfanne kleine Ballbäuschen.

46. Rindfleischgratin. Man bestreut eine butterbestrichene tiefe Schüssel mit einer Mischung von geriebener Semmel, gewiegten Pilzen, einigen Schalotten, Petersilie und Gewürz, taucht in Scheibchen geschnittene Rindfleischreste schnell in zerlassene Butter oder ausgebratenen Speck und legt sie in die Schüssel. Man bestreut die Oberfläche mit dem Rest der Gewürzmischung, belegt sie mit Butterstückchen und übergießt die Schüssel mit ½ Tasse gesalzener Fleischextraktbouillon, in der man 4 Eier zerquirlte, bestreut sie noch nach Belieben mit geriebenem Käse (trockene Reste), und bäckt das Gratin ½ Stunde.

47. Geschmorte Fleisch-Rollen. Man klopft ein Stück Fleisch aus der Kluft, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in längliche Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfholz, nicht mit einem Messer, klopft, bestreut dieselben nicht zu reichlich mit einem Gemengsel von feingestoßenem Salz, Nelken und Pfeffer, oder statt dessen mit einigen gestoßenen Wacholderbeeren, belegt sie mit dünnen Speckscheiben und wickelt sie zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. — Sehr fein werden die Rollen, wenn man sie mit folgender Mischung bestreicht. Mehrere hartgekochte Eigelb streicht man durch ein Sieb, verrührt sie mit 1 rohen Eidotter, zwei Löffel Tomatenbrei (oder saurer Sahne), wenig gewiegter Petersilie und einer geriebenen Schalotte mit Pfeffer und Salz zu einer Farce, mit der man die Rouladen bestreicht, bevor man sie mit einer Speckscheibe bedeckt. Danach läßt man in einem verhältnismäßig großen Töpfchen reichlich Butter gelb werden, dreht die Rollen in Mehl um und läßt sie dicht nebeneinander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer, so lange es angeht, im eigenen Safte braten. Nach den ersten

5 Minuten wird die untere Seite nach oben gelegt. Dann gießt man seitwärts soviel kochendes Wasser an, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell fest zu, beschwert den Deckel mit einem Bolzen und läßt sie, zurückgeschoben, bei ganz mäßiger Hitze, ohne den Topf zu öffnen, im ganzen 1/2 bis höchstens 3/4 Stunde leise schmoren, da ein zu starkes und zu langes Braten die Rouladen trocken macht. Alsdann werden die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt und die Rouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet. Sie geben eine angenehme Beilage zu feinen Gemüsen; auch können sie, wenn die Sauce etwas verlängert wird, mit Kartoffeln gereicht werden

48. Ein gekochtes Suppenstück mit einer Kruste. Von der Nachbrust eines Ochsen wird eine gute Suppe gekocht; ist das Fleisch gar, so legt man es in eine Bratpfanne, gibt einige Löffel Suppenfett, 2 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter darunter, bestreut das Fleisch mit Salz, Muskatnuß und gestoßenem Zwieback und läßt es unter einem Tortendeckel, worauf viel Feuer gelegt wird, oder im heißen Ofen gelbbraun werden. — Auch kann man das Fleisch, falls man Bouillonreisreste hat, mit dem mit einigen Eiern und geriebenem Käse gewürzten Reis bedecken und wie angegeben, weiter verfahren. Es wird eine kräftige Sardellen-, Kapern- oder Champignon-Sauce dazu gegeben.

49. Gestovtes Suppenfleisch, nach der Suppe mit Kartoffeln zu geben. Man setze das Suppenfleisch etwas zeitiger als gewöhnlich aufs Feuer und schneide es, nachdem es weich geworden, in passende Stückchen. Dann mache man Butter gelb, lasse feingewürfelte Zwiebeln darin gelbbraun, doch nicht brenzlich werden, gebe Mehl hinzu, mache unter stetem Durchrühren auch dies bräunlich und rühre es mit Suppenbrühe zu einer reichlichen und recht sämigen Sauce. Diese würze man mit einigen ganzen Nelken, wenig Lorbeerblättern und etwas Pfeffer, füge das vielleicht noch fehlende Salz und 1—2 Eßlöffel dicke saure oder süße Sahne hinzu, lasse auf gelindem Feuer das Fleisch 1/2 Stunde in der Sauce schmoren und gebe dieser beim Anrichten einen schwach säuerlichen Geschmack durch Citronensaft.

50. Röstschnitten von Suppenfleisch. Übriggebliebenes Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eiern, Salz und Muskat umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter leicht gebraten, damit es nicht austrockne.

51. Irish Stew von übriggebliebenem Braten. Hierzu eignet sich am besten nicht ganz durchgebratenes Fleisch, welches gut aus-

gesehnt und in kleine Würfel geschnitten wird. Zu 1 Teller Fleisch nimmt man 2 Teller scheibig geschnittene rohe Kartoffeln. ½ Teller Zwiebeln, Pfeffer, Salz, wenig Nelkenpfeffer, mischt alles gut und kocht es, mit Bouillon nicht ganz bedeckt, unter öfterem Umschwenken auf der Herdplatte gar und sämig. Der Topf wird mit Butter oder Bratenfett ausgestrichen, die Bouillon von den Bratenknochen mit etwa vorhandener Sauce und Wasser gekocht und das Gericht fest zugedeckt.

52. Senffleisch. Man dreht die Scheiben in Suppenfett, mit etwas Bouillon vermischt, um und wälzt sie dann durch eine Mischung von geriebenem Weißbrot, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne feines Fett heiß werden, legt die Scheiben hinein, auf jede ein Stückchen Butter, und bäckt sie im Ofen gelbbraun. Unterdes kocht man eine Senfsauce nach Abschnitt R. Beim Anrichten, nicht früher, gibt man die Sauce in eine Schüssel, legt die gebackenen Schnitten hinein und serviert das Gericht, welches nach der Suppe gereicht wird, sofort.

53. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch. Siehe Abschnitt P.

54. Hacksel statt Fleischwurst. Man kocht ein etwas fettes Stückchen Rindfleisch in Wasser mit etwas Salz in kurzer Brühe weich und hackt es nach Entfernung der Knochen recht fein. Zugleich brüht man zu 1½ Pf. Fleisch ½ Pfd. Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleischbrühe weich und dick, macht Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Nelkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt alles gut durchschmoren und richtet es recht heiß an. In kalter Jahreszeit kann man reichlich kochen und das Hacksel in Porzellangefäßen offen an luftigem Orte längere Zeit aufheben.

Statt Reis kann man auch gute, frische Hafergrütze, in Wasser abgeflößt, mit Bouillon dick kochen, was ersterem nicht nachsteht. Ebenso ist auch altes geriebenes Weißbrot mit Bouillon sehr gut und um so mehr dann zu empfehlen, wenn man die letztere größtenteils zu einer Suppe anwenden möchte. Solch Hacksel ist besonders zu Apfelmus ein angenehmes Gericht.

Auch von übrigem Braten oder Suppenfleisch läßt sich solch Hacksel herstellen, indem man es nach dem Wiegen in Butter durchschmort und dann mit dem fertigen Reis oder der Hafergrütze mischt.

55. Suppenfleisch mit Zwiebeln. Man schneidet übrig gebliebenes Suppenfleisch mit dem Fett in dicke Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über das Fleisch und läßt es ein-

ziehen. Unterdes macht man Butter oder Fett in einer Pfanne heiß und gibt reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein. Dann legt man das Fleisch darauf, läßt es zugedeckt bei einmaligem Umwenden gelblich werden, richtet es an, macht rasch eine Kleinigkeit Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit etwas Bouillon oder Wasser zu einer kurzen, sämigen Sauce und verteilt diese kochend über das Fleisch.

56. Übriggebliebenes Suppenfleisch, mit Äpfeln geschmort. Man schneidet Suppenfleisch in feine Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines kleinen Topfes, das übrige darauf, streut etwas Salz und einige Nägelchen darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdes schält man saure Äpfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gießt einige Eßlöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Äpfel gar werden und richtet alles, ohne es umzurühren, an.

57. Desgleichen in Rosinensauce. Es wird eine Rosinensauce gemacht, wie sie bei den Saucen (Abschn. R.) angegeben ist und gutes in Scheiben zerteiltes Suppenfleisch in dieser 1/4 Stunde langsam geschmort.

Ebenso kann man das Suppenfleisch reichen mit: Kapern=, Champignon=, Morcheln=, Sardellen=, Gurken=, Mostrich= und Zwiebelsauce, welche man ebenfalls in Abschn. R. findet.

58. Ragout von Suppenfleisch. Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1—2 Eßlöffel Mehl, gibt Bouillon oder Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken oder Nelkenpfeffer, 2—4 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken hinzu, läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren. Letztere muß recht sämig sein; wenn sie süßlich gewünscht wird, so kann man 1/2 Eßlöffel Sirup oder Birnmus durchrühren.

59. Dominikanerschnitte. Außer Resten von Rinderbraten oder Suppenfleisch muß man noch eine helle Fleischsorte haben, etwa Kalbs= oder Schweinsbraten. Beide Reste werden in gleichmäßig große Scheiben geteilt und auf jede Rindfleischschnitte eine Farce von 3 Uzn. Semmel 1 2/3 Uzn. Parmesankäse, 2 Eßlöffel gewiegten Kräutern, ebensoviel Sardellenbutter, 3 Eiern, Citronenschale, Salz und Pfeffer gestrichen und die hellen Fleischschnitte darauf gelegt. Eine Pfanne wird darauf mit Butter ausgestrichen, die Fleischschnitten, abwechselnd dunkle

und helle Sorte oben, hineingelegt, heiße Butter und ½ Glas Madeira übergeträufelt und die Schnittchen fest verdeckt durch und durch erhitzt. Sie werden zierlich angerichtet, der Rand der Schüssel mit Citronenspältchen und Petersilie verziert, die Sauce übergefüllt und Kartoffel- oder Blattsalat daneben gereicht, sowie in letzterem Falle auch gebratene Kartoffelbällchen dazu gegeben.

60. **Fleischcreme.** Suppenfleisch wird mit einem gewässerten Hering (besser mit einigen Sardellen), einer Zwiebel und etwas Petersilie fein gehackt Dann dämpft man das Fleisch einige Minuten in zerlassenem Fett, verrührt es alsdann mit einigen Löffeln Kapern, 2 Eiern, 2 Löffeln saurer Sahne, 1 Löffel Rotwein, Salz, Pfeffer und geriebener Semmel zu einer geschmeidigen Masse, die man in zerlassener Butter eine Viertelstunde schmort und dann mit Kartoffelbrei oder Bouillonreis zu Tisch gibt.

61. **Züricher Fleischkloß.** (Restverwendung zu einer guten Abendschüssel.) Das gehackte Fleisch (1 Pfund) vermischt man mit 3 Uzn. gewiegtem Speck, 1 Eßlöffel feinen Kräutern, 2 Löffel Kapern, einer gehackten Gurke, Salz, Pfeffer und einem weichen Rührei von 4 Eiern, drückt diese Masse in eine runde Form und kocht sie eine halbe Stunde im Wasserbade. Am folgenden Tage stürzt man sie und reicht sie mit einer braunen Kraft- oder Rémouladensauce. Auch kann man sie mit einem Gallertüberzug versehen und nur Öl, Essig und Senf dazu geben.

62. **Saure Rollen** (siehe Abschn. W.) **zu braten.** Die Rollen werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, — wenn man sie besonders gut zu machen wünscht, in Ei und Zwieback umgedreht, im übrigen ohne weiteres in einer Pfanne in heißgemachter Butter oder heißem Nierenfett nebst einigen Apfelscheiben gelb gebraten.

Auch kann man jede Scheibe mit einem Löffel Pfannkuchenteig bedecken und die Apfelscheiben für sich braten.

Wohlschmeckend sind die Rollen auch, wenn man sie zerschnitten in einer roten Weinsauce etwa 10 Minuten schmoren läßt.

63. **Gar zu braten.** Das in Wasser und Salz weichgekochte und in Essig gelegte Gar (Maul, Füße, Wamme u. s. w.) wird in Mehl umgedreht und mit Apfelscheiben in Fett gelb gebraten.

64. **Panhas zu braten.** Dieses ebenso vorteilhaft als angenehme Gericht für einen täglichen Tisch kann zu jeder Zeit gemacht werden (siehe Abschn. W.), und zwar sowohl von Rindfleisch als Schweine-

fleisch, selbst von gekochtem Suppenfleisch und einem zähen Braten, wobei dann reichlich Speck mit feingehackt wird. Da man den Panhas, wenn er lange genug gekocht ist, im Sommer offenstehend an einem kühlen, luftigen Orte 8, im Winter 14 Tage aufbewahren kann, so ist er zugleich als Aushilfe zu empfehlen. Nach dem Kochen wird er auf folgende Weise gebraten: Man macht Butter oder gutes Fett in einer Pfanne heiß, schneidet den Panhas in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers, legt sie dicht nebeneinander und läßt sie unbedeckt auf beiden Seiten gelb und kroß braten; doch dürfen sie nicht austrocknen, müssen vielmehr inwendig weich bleiben. Man gibt den Panhas zu Kartoffelspeisen und gern zu Kartoffeln mit Äpfeln oder Apfelbrei.

65. Frische Rindfleischwurst zu braten. Da beim Braten der Wurst der Darm sehr leicht reißt, so thut man wohl, sie vorher 1/4 Stunde in einen Topf mit beinahe kochendem Wasser zu legen (kochen darf es nicht) und heiß werden zu lassen. Dann rühre man Butter über Feuer dunkelgelb, lege die Wurst in eine recht heiß gemachte Schüssel und übergieße sie mit der Butter. Sie paßt ebenfalls vorzüglich zu Apfelmus; doch auch Kartoffeln mit Äpfeln sind sehr gut dazu. Häufig brät man die Würste von gekochtem Rindfleisch ohne den Darm; letzteren zieht man ab, schneidet die Wurst in Portionsstücke, halbiert diese und brät sie in Butter in der Pfanne krustig.

66. Trocken gewordene Rindfleischwurst zu braten. Ist die Wurst durch zu langes Aufbewahren trocken geworden, so lege man sie so lange in kaltes Wasser, bis sie weich geworden ist (wenigstens Tag und Nacht), spalte und schneide sie in fingerlange Stücke und lasse diese, auf saure Äpfel gelegt, mit etwas Wasser und einem Stückchen Butter langsam kochen, bis erstere gar geworden sind, dann richte man beides zusammen an.

67. Eingesalzene Brustkerne als angenehme Beilage zum Butterbrot und verschiedenen Gemüsen. Die Vorschrift hierzu ist im Abschnitt W. zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

68. Pökelfleisch zu kochen. Ist das Fleisch ohne weiteres mit Salz eingepökelt, so lege man es, je nachdem es mehr oder weniger salzig ist, eine Nacht oder einige Stunden in Wasser, setze es, mit kaltem Wasser bedeckt, aufs Feuer und lasse es etwa 3 Stunden langsam kochen. Zum Nachgießen muß man kochendes, kein kaltes Wasser nehmen. Fleisch, welches in einem zusammengesetzten Pökel gelgen hat, wird mit kochendem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gebracht und

dafür gesorgt, daß es weder aus dem Kochen komme, noch zu lange koche, wodurch man einen faden Geschmack des Fleisches verhütet.

Anmerk. Die Brühe kann man sehr gut zu Graupensuppe mit Kartoffeln gebrauchen, auch zu Erbsen- und Bohnensuppe, sowie zu allen Herbst- und Wintergemüsen.

69. Rauchfleisch zu kochen. Dasselbe wird abends vorher gut abgewaschen, was am besten mittels eines reinen Handbesens und einer Handvoll Weizenkleie geschieht, eine Nacht in Wasser eingeweicht, am andern Tage nochmals abgespült, mit kochendem Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und langsam 2—4 Stunden ununterbrochen gekocht. Nach dem Garsein kann man es, fest zugedeckt, noch 1/2 Stunde in der Brühe stehen lassen, wodurch es milder und saftiger wird.

Anmerk. Die Brühe kann ebenfalls vorteilhaft, wie oben angegeben, benutzt werden. Um aber den Rest von Rauchfleisch saftig zu erhalten, lege man es in einer offenen Terrine, die an einem kühlen Ort gestellt wird, wieder in die Brühe, welche man nötigenfalls nach einigen Tagen aufkocht.

70. Geräucherte Zunge. Die Zunge wird Tag und Nacht eingeweicht, wie Rauchfleisch gekocht, zwischen zwei Brettchen mit einem leichten Stein beschwert, nach dem Erkalten enthäutet und bis zum Gebrauch in der Brühe, worin sie gekocht ist, aufbewahrt. Durch das Pressen erhält sie eine bessere Form. Beim Gebrauch wird die Zunge in dünne Scheiben geschnitten, kreuzförmig oder reihenweis auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garniert.

Sie gibt eine angenehme Beilage zu verschiedenen jungen Gemüsen, als: Erbsen, Kohlrabi, Spinat, sowie auch zum Butterbrot.

---

71. Beefsteak nach Nelson für Kranke. Man bestreicht die für diese Rindschnitten gebräuchliche kleine Kasserolle mit Butter, schichtet ½ Pfd. geschälte, würflig geschnittene, zuvor gebrühte Kartoffeln mit Salz hinein, legt zwei Filetschnitten von 3 Uzn. Gewicht hinauf, füllt 4 Löffel kräftige Jus auf und stellt die Kasserolle etwa 5 Minuten auf starkes, dann noch 20 Minuten zum Schmoren auf sehr mäßiges Feuer. Man bringt dies Beefsteak im Tiegel zu Tisch.

72. Rinderrippen. Man entfernt Knochen, Fett und Sehnen aus der dicken Kotelette, klopft das Fleisch und brät es alsdann unter mehrmaligem Wenden in Butter 10 Minuten, salzt und pfeffert es und gibt eine Sauce dazu, die man aus einem hellen Buttermehl mit der aus den Sehnen und Knochen der Kotelette durch Auskochen gewonnenen

Brühe, Buttermehl, einem Gläschen Madeira und dem nötigem Salz hergestellt hat.

Weitere **Krankenspeisen** geben von Rindfleisch Nr. 2, 3, 6, 7, 9, 13, 20, 21, 22, 35, 36 und 37.

II. Kalbfleisch.

Vorbemerkung. Einen guten Braten erhält man nur, wenn man das Fleisch vom Anfang bis zum Ende der Bratzeit mit Fett häufig begießt, das Nachfüllen von Wasser oder Fleischbrühe aber völlig vermeidet und den Braten niemals klopft (Kalbfleisch ist zum Klopfen zu weich und wird dadurch faserig). Auch braucht man zur tadellosen Vollendung des Bratens saure oder süße Sahne, die man jedoch erst eine halbe Stunde vor dem Anrichten verwendet.

73. Kalbskeule am Spieß. Man läßt den Braten je nach der warmen oder kalten Jahreszeit 2—4 Tage alt werden, schneidet das Bein im Gelenk ab, doch so, daß von unten das Beinfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und mit einem hölzernen Pfriem feststicht. Dann wäscht und trocknet man ihn. Wenn man den Braten zu füllen wünscht, so wird der Beinknochen herausgelöst, die Farce (Q. Nr. 56, 57 oder 61) hineingefüllt und die Öffnung zugenäht. Dann reibt man ihn ringsumher mit feingemachtem Salz ein, bringt ihn an den Spieß und brät ihn nicht zu stark mit geschmolzener Butter unter fleißigem Begießen 1½—2 Stunden. In Bezug auf das Zubereiten der Sauce wird auf die folgende Nummer hingewiesen.

74. Kalbskeule im Ofen. Nachdem der Braten nach vorhergehender Nummer vorgerichtet ist, läßt man in der Bratpfanne reichlich Butter, womit auch gutes Fett verbunden werden kann, zum Kochen kommen, legt, wenn man guten Speck hat, einige Scheiben hinein und den Braten, die runde Seite nach oben, darauf, stellt ihn in einen heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen, ohne ihn umzulegen, 1½ Stunde braten. Ein kleiner Braten aber darf nicht über 1¼ Stunde im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich und zu trocken würde. Um zu verhüten, daß die Sauce zu braun, oder gar brenzlig werde, kann man nötigenfalls zuweilen ein Stückchen Butter hinzufügen. Im Heußischen Bratapparat braucht man dergleichen nicht zu befürchten und erhält einen besonders saftigen Braten.

Der Sauce kann durch 1—2 Tassen guter süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne gelbbraune Färbung gegeben werden. Nachdem der Braten aus der Pfanne genommen ist, gieße man die Sahne hinein, lasse sie dunkelgelb braten, rühre alles in der Pfanne Zurückgebliebene mit kochendem Wasser los und lasse es noch einige Minuten zu einer dünnflüssigen Sauce kochen. Durch die Sahne wird sie genügend gebunden. In Ermangelung derselben brät man einen halben Eßlöffel voll feines Mehl mit braun und füge schwache Fleischextraktbrühe oder Wasser hinzu, um die Sauce zu bereiten, welche man stets vor dem Anrichten durch ein feines Sieb laufen läßt.

Soll die Sauce noch durch Champignons gewürzt werden, so dämpft man diese nebenbei mit etwas Butter rasch gar und gibt sie in die Sauce.

75. Kalbsrücken. Man bestellt den Rücken von der Keule bis zur Brust, schneidet an beiden Seiten die Rippen zur Hälfte weg und löst die Nieren aus. Dann häutet und spickt man den Rücken wie einen Hasen und brät ihn im Ofen mit reichlich Speck und Butter bei mäßiger Hitze in 1—1½ Stunde gar. Das Salz wird erst in der Mitte der Bratzeit übergestreut. Gegen Ende der Bratzeit überstreicht man den Rücken mit dicker saurer Sahne.

Die Sauce wird wie in vorhergehender Nummer bereitet und zu dem Rücken entweder Salat oder Kompott gereicht, oder mit Butter und Parmesankäse vermischte Röhrennudeln dazu gegeben.

Vielfach wird der Rücken auch wie der gedämpfte Wickelbraten bereitet und mit Madeira-, Champignon- oder Bechamelsauce gereicht. Auch läßt sich der Rücken wie Rindslendenbraten mit allerlei Gemüsen anrichten.

76. Kalbsbraten im Topf. Man richte denselben vor wie Kalbsbraten am Spieß, mache in einem Topfe Butter und Fett braun, füge nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, lege den Braten hinein, und lasse ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne hinein zu stechen. Dann gieße man nach und nach einige halbe Tassen Sahne hinein, decke den Topf fest zu und verfahre unter häufigem Begießen wie beim Ofenbraten; auch muß wie bei diesem die runde Seite im Topfe nach oben liegen.

In Gegenden, wo zum Garwerden des Bratens Bratpfannen mit Glut üblich sind, wird die Butter zum Braten nur gelb gemacht, sogleich ein Deckel mit ausgebrannten Holz- oder Torfkohlen auf die Pfanne gedeckt, von Zeit zu Zeit etwas Glut nachgelegt und dafür ge-

sorgt, daß fleißig mit dem Fett begossen und die untere Hitze nicht zu stark werde.

77. Kalbsbraten in Buttermilch. Man kann eine Kalbskeule im Sommer 4—6 Tage in Buttermilch erhalten, nur muß sie ganz damit bedeckt sein und die Milch nach 2 Tagen erneuert werden. Besser benutzt man allerdings die Wickersheimersche Frischerhaltungsflüssigkeit. Man trocknet die Keule ab, häutet und spickt sie auf der Außenseite. Inzwischen hat man in der Pfanne eine Menge Speckscheiben ausbraten lassen und dazu ein Stückchen Butter gethan; wenn dies zusammen bräunlich ist, legt man den Braten hinein und gleich auf die Seite, auf der er liegen bleiben soll. Die erste halbe Stunde muß er stark braten und fortwährend begossen werden, die letzte halbe Stunde kann er langsam braten, und wenn man ihn nun nicht mit Sahne begießen kann, so lege man etwas Butter auf, bestreue den Braten mit Salz und begieße ihn auch mit dem Bratenfett so fleißig wie möglich. Sobald der Braten aus der Pfanne genommen ist, wobei man niemals eine Gabel, sondern den Schaumlöffel gebrauchen muß, bereitet man die Sauce mit etwas braungebratenem Mehl, Wasser und Salz.

Anmerk. Diese Zubereitung ist besonders auf dem Lande zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben oder bei einem selbstgemästeten Kalb das Fleisch in der Hitze nicht vor einem Nebengeschmack schützen kann.

78. Nieren-Hacksel zum Kalbsbraten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel saure Sahne und einen halben Eßlöffel Senf darin durchkochen und gibt dieses mit gerösteten Brotschnitten zum Braten.

79. Gefüllte Kalbsbrust. Man löst den Knochen aus dem Blatt oder Bug (am besten läßt man dies gleich vom Fleischer besorgen), wäscht und trocknet das Fleisch, erweitert die durch Auslösung des großen Knochens entstandene Höhlung mit einem scharfen Messer nach allen Seiten, ohne die äußere Haut zu verletzen, und gibt die Füllung Q. III. Nr. 61 hinein oder eine Farce von Schweinefleisch Q. III. Nr. 55 mit in Wasser und Salz gar gekochten Maccaroni vermengt, auch eine Semmelfarce paßt außerdem, näht die Öffnung zu, reibt die Brust mit wenig Salz ein und setze sie mit reichlich Butter, welche mit gutem Fett untermischt sein kann, bei ziemlich starker Hitze in den Ofen. Unter fleißigem Begießen und allmählichem Nachgießen von kräftiger Bouillon lasse man sie je nach der Größe 1½—3 Stunden braten. Beim An=

richten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen sämig gerührt und gekocht. Sehr hübsch ist eine solche gefüllte Kalbsbrust kalt für ein feines Abendessen. Nach dem Entfernen der Fäden bestreicht man sie ringsherum mit der stark eingekochten Sauce, welche zu braunem Gelee erstarrt. Die kalte Kalbsbrust wird mit einer Ravigotesauce (siehe Abschnitt R.) zu Tisch gegeben.

80. Gedämpfte Kalbsbrust. Als Mittelgericht dämpft man die Kalbsbrust gern, ohne sie zu füllen. Man spickt sie, nachdem man sie in heißem Wasser hat steif werden lassen, brät sie in Butter an, gießt dann Fleischbrühe zu und fügt Champignons und Petersilienwurzeln bei. Die Sauce wird alsdann mit Reibbrot sämig gemacht, mit Citronensaft geschärft und über die angerichtete Brust gefüllt.

In feinen Küchen umlegt man diese Kalbsbrust mit Trüffeln und ausgebackenen Geflügelklößchen, auch füllt man noch einen Rand von Kartoffelbrei um die Schüssel.

Jedes beliebig große Stück von der Brust läßt sich nach oben angegebener Weise für den einfachen Tisch auch ohne Champignons schmoren.

81. Gedämpfter Wickelbraten. Man nimmt hierzu das Nierenfett ohne Niere, hackt den Rückgratsknochen ab, klopft es und löst die Rippen heraus. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, rohen Schinken und Speck oder Nierenfett, einige Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Petersilie, Citronenschale, Sardellen, hackt dies alles ganz fein, fügt hinzu; einige Eier, Salz, Nelkenpfeffer geriebenes Weißbrot, 1—2 Löffel dicke saure Sahne oder Wasser, rührt dies gut untereinander und bestreicht mit dieser Farce das Fleisch auf der inwendigen Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Dann bringt man den Braten aufs Feuer, läßt ihn in reichlich Butter von allen Seiten gelb werden, gießt ¼ Qt. kochendes Wasser seitwärts hinzu, welches man später wiederholt, und gibt 1 Möhre und 2 Lorbeerblätter zur Sauce, mit welcher der Braten oft begossen werden muß. So läßt man ihn in kurzer Brühe mürbe werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtenteils ab, rührt etwas kaltes Wasser nebst einer Tasse saurer Sahne hinzu und die Sauce durch ein Sieb, läßt sie mit 2 Eßlöffel Kapern aufkochen und gibt etwas davon über den Braten, die übrige Sauce dazu.

82. Kalbfleisch mit Wacholder. Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, klopft es und läßt es nach Gutdünken ganz, oder zerteilt

es in Ragoutstücke. Unterdes setzt man in einem irdenen Geschirr auf 2 Pfund Kalbfleisch 1 Ei dick frische Butter und 18 frisch zerschnittene Wacholderbeeren aufs Feuer, läßt die Butter gelb werden, legt das Kalbfleisch, ohne es abzutrocknen, mit etwas Salz bestreut in die Butter, deckt das Töpfchen fest zu und läßt das Fleisch 1 1/4 Stunde mit einer kleinen Tasse Wasser oder Bouillon langsam darin schmoren, während es in dieser Zeit nur einmal umgelegt, aber oft gehoben werden muß, um es vor Ansetzen zu bewahren.

Hat man gerade eine angeschnittene Citrone, so kann man beim Umlegen des Fleisches einige Scheiben dazu geben; übrigens wird man kein Gewürz vermissen und das Gericht wohlschmeckend finden.

83. **Keulenstücke (Fricandeaus).** Aus einer Kalbskeule löse man die vier großen Fleischstücke, klopfe und spicke sie wie Hasen. Dann werden sie mit etwas Citronensaft beträufelt, mit Mehl bestäubt und mit einer Zwiebel und Petersilienwurzel in die mit reichlich gelb gebratener Butter versehene Bratpfanne gelegt, mit der gespickten Seite nach oben. Der Ofen muß so geheizt sein, daß das Gespickte bald gelb wird. Dann streut man feines Salz darüber und brät die Fricandeaus unter öfterem Begießen in 1/2—3/4 Stunde gar. Will man diese Keulenstücke zu einem feinen Essen geben, so reicht man sie mit einer Madeira-, Trüffel-, oder Kräutersauce, versieht sie auch gern mit einem Reisrand oder gibt geröstete Kartoffeln dazu. Ebenso geben sie eine treffliche Umrandung um ein feines Gemüse, man schneidet sie dann vorher in Scheiben.

Sollen die Fricandeaus geschmort werden, so kocht man von dem Abfall der Keule mit Suppenkräutern und Gewürz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zwiebeln und 1 Lorbeerblatt eine braune Kraftbrühe und gießt sie durch ein Sieb. Sind die Fricandeaus beinahe gar, so gießt man 1/4 Qt. von der Brühe hinzu, schließt den Ofen und begießt sie noch einmal mit der kurz eingekochten Sauce, um sie dann anzurichten und die Sauce noch mit etwas in der Pfanne gebratenem Mehl und Kraftbrühe sämig zu machen und zu vermehren. Nachdem man sie durch ein Sieb gerührt und angerichtet, kann man sie noch mit Citronenscheiben versehen. — Trüffeln darin gekocht machen dies Gericht noch feiner.

☞ Zeit der Zubereitung 1 1/4—1 1/2 Stunde.

Anmerk. Hat man die großen Keulenstücke wie angegeben verwendet, benutzt man das Stück am Rückgrat zweckmäßig zum Schmoren oder verwendet es wie die übrigen kleineren Muskeln zu Schnitzeln oder zu Pavrikan. Alle sonstigen kleinen Abfällen können noch zur Herstellung

von Fleischbällen oder nebst den Knochen und Sehnen zu nachgeahmter Königinsuppe benutzt werden.

84. **Fricandeaus auf Jägerart.** Die gehäutete Kalbsnuß klopft man gut, so daß sie wie ein dreifingerdickes Beefsteak aussieht. Dann macht man aus 6—8 Eiern, welche mit 8 Löffel süßer Sahne, Salz und wenig Maskatnuß verquirlt sind, ein weiches Rührei, vermischt es mit 100 g würflig geschnittenem Schinken und einigen gewiegten Champignons und streicht dies recht gleichmäßig auf die Kalbsnuß, die man aufrollt und mit Speckscheiben umbindet. In zerlassener Butter brät man die Fricandeaus im Ofen in etwa 1/2 Stunde gar, kocht mit etwas Fleischbrühe, Citronensaft, Kartoffelmehl und 1 Löffel Portwein eine vorzügliche Sauce und giebt sie über die Kalbsnuß, zu der man gebratene runde Kartoffeln reicht.

85. **Krusteln von Kalbsniere.** Es wird die Niere eines Kalbsbratens mit 1—2 gebratenen Middern (Kalbsmilch) oder einem Stückchen Kalbsbraten fein gehackt und geriebene Citronenschale und Muskatnuß dazu gegeben. Dann läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, gibt etwas feingehackte Zwiebeln, nachher ein wenig gestoßenen Zwieback hinein, und wenn dies beim steten Rühren gebräunt ist, das Gelee von Kalbsbraten, sowie der Saft einer Citrone, und läßt es zu einer dicken Ragoutsauce durchkochen. Nach dem Abkühlen vermengt man die Sauce mit einigen Eiern, dem gehackten Fleisch und dem vielleicht fehlenden Salz, formt von der Masse kleine längliche Klöße, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter hellbraun. Diese Speise kann mit gehackter, in Butter durchgebratener Petersilie garniert und als Beilage zu verschiedenen feinen Gemüsen, als: jungen Wurzeln, Erbsen, Blumenkohl, Knollenziest, Spargel, Artischocken oder auch mit einer beliebigen dicklichen Kraftsauce als Mittelgericht gegeben werden.

86. **Krusteln von Kalbsmiddern** (Eingangsgericht). Kalbsmidder werden abgebrüht (siehe 1. Allgemeine Regeln) und fein geschnitten, Schalotten und Sardellen fein gehackt und erstere in Butter gedämpft. Dann werden die Midder, Sardellen, etwas Wein, Salz und Muskatblüte oder -Nuß, etwas geriebenes Weißbrot, nach Verhältnis der Portion 2—4 Eier und noch einige Eßlöffel Bratenbrühe, Fleischsulz oder Milch hinzugegeben und dies alles unter stetem Rühren steif gekocht. Statt Sardellen und Schalotten können auch Krebsschwänze und Krebsbutter genommen werden. Die Masse bleibt über Nacht stehen, wird am andern Morgen zu länglichen Frikandellen geformt, zweimal in geschlagenem Ei umgewendet, mit Zwieback bestreut

und, in Butter oder Fett schwimmend, rasch gebacken. Man garniert die Schüssel mit gebackener oder auch frischer gehackter Petersilie.

87. **Gedämpfte Kalbsrippen.** Es gehört hierzu sehr gutes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, so daß sie $1^1/_2$ cm dick bleiben, und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man sie in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz, Muskat und gibt noch Butter Citronenscheiben, etwas gestoßenen Zwieback und etwa zu 3 Pfund Fleisch $^1/_4$ *l* halb Wasser und halb Wein hinzu. Darauf wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber hingelegt und die Rippen auf Kohlen $^1/_4$ Stunde geschmort.

88. **Wiener Schnitzel.** Mitten aus einer Kalbskeule werden Stücke von der Größe kleiner Beefsteaks geschnitten, etwas geklopft, mit feingemachtem Salz und Pfeffer eingerieben, in Ei und Mehl, dann in Zwieback umgedreht und in reichlich Butter zart gebraten. Beim Anrichten werden die Schnitzel mit etwas Citronensaft beträufelt mit einem Citronenscheibchen und einigen Kapern, gitterartig mit Sardellenstreifchen und einem Spiegelei belegt.

89. **Kalbsrippchen.** Zu Koteletts ist gutes, nicht zu frisches Fleisch eine Hauptbedingung. Man klopft das Rippenstück, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und die Sehnen ab und teilt es so, daß jedes Stück eine Rippe enthält, löst davon das Fleisch bis zur eigentlichen Kotelette ab, faßt an den Knochen, klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte glatt ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt von Dicke eines Fingers und streut etwas feines Salz und Pfeffer darüber. Dann tunkt man die Rippchen in Ei, wälzt sie in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot, das man nach süddeutscher Art oft mit geriebenem Parmesankäse vermischt, und legt sie in gelb gebratene Butter. Man läßt sie ungefähr 6 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit der Butter begießt. Sind sie dunkelgelb und zart, so gibt man sie als Beilage zu frischen Gemüsen, besonders gut sind sie zu Blumenkohl, Erbsen und Spargel. Im Winter bilden sie zu mit einigen Löffeln Tomatenbrei vermischten Maccaroni eine empfehlenswerte Beilage.

Man kann sie auch als Zwischenschüssel anrichten, doch spickt man sie alsdann entweder nur mit Speckstreifen, oder auch mit Zungen-, Sardellen-, Trüffeln- oder Gurkenstiftchen, auch mariniert man sie gern einige Stunden in mit feinen Kräutern gewürztem Weißwein und

gibt sie dann mit einer pikanten Sauce, zu der man die Marinade teilweise benutzt, zu Tisch.

Die Kalbsrippchen können übrigens auch ganz wie Hammelrippchen (Nr. 136) auf dem Rost gebraten werden.

Den Abfall von den Rippchen kann man zur Sauce zu einem gewöhnlichen Ragout oder zu einer Sülze verwenden.

90. Kalbsrippchen auf Ministerart. Man schneidet die Rippchen zierlich zurecht, bindet Knochen, Sehnen und Fleischabfälle derselben zusammen, kocht sie mit Wasser, Salz, Gewürz und Zwiebeln aus und kocht in dieser Brühe auch eine vorbereitete Kalbsmilch weich. Auch Champignons dünstet man weich, schneidet Kalbsmilch und Champignons in Würfel, bereitet aus hellem Buttermehl mit der Knochenbrühe, Salz, Pfeffer, Citronensaft und Fleischextrakt eine dicke Sauce und erhitzt die Würfel hierin. Die Rippchen werden gesalzen, gepfeffert und auf jeder Seite in brauner Butter 2 Minuten gebraten, alsdann auf einer Schüssel zierlich nebeneinander angerichtet, jedes Rippchen mit dem Frikassee befüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und im Ofen gelbbraun gebraten. Für Gesellschaftszwecke kann man dem Frikassee noch Trüffeln, Krebsschwänze, Ochsenzunge zusetzen, vereinfachen läßt sich das Gericht, wenn man Kalbshirn und Klößchen zum Frikassee nimmt.

91. Feines Kalbfleisch-Frikassee. Man schneidet die gut geklopfte Brust in kleine viereckige Stücke und brüht das Fleisch ab. Darauf lege man die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter ganz heiß gemacht ist, und lasse sie bei einmaligem Umwenden, fest zugedeckt, etwa 1/4 Stunde langsam schmoren, aber nicht gelb werden, gieße dann soviel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, gebe auch Salz, in 1 Zoll lange Stückchen geschnittene Petersilienwurzeln und nach Belieben Champignons hinzu, sowie einige Schwarzwurzeln, und lasse das Fleisch fest zugedeckt, langsam mürbe, doch ja nicht zu weich kochen, wobei man auf etwa 1 1/2 Stunde rechnen kann. 1/4 Stunde vor dem Anrichten kann folgendes hinzugefügt werden: Midder (Kalbsmilch), halb gar gekochte Spargelköpfe, kleine Saucissen, einige Citronenscheiben, Muskatblüte und zum Sämigmachen der Sauce ganz fein gestoßener ungesüßter Zwieback. Beim Anrichten rühre man die Sauce mit 1 Eidotter ab, lasse auch wohl ein Glas Weißwein damit verkochen, richte das Frikassee mit feinen Krebs-, Fleisch- oder Weißbrotklößchen, welche in gesalzenem Wasser gekocht sind, an und fülle die sämige Sauce darüber hin.

Dies Kalbfleischfrikassee kann noch vielfach verändert werden; man kann die Sauce mit Sardellenbutter würzen, die Midder fehlen lassen und statt dessen Midderklößchen (Abschnitt Q.) hineinthun; auch kann man die Sauce des nur mit Morcheln versetzten Frikassees mit Krebsbutter verkochen und Krebsschwänze dazu thun, sowie das Gericht in einem Reisrande oder mit Blätterteigschnittchen anrichten.

Für den einfachen Tisch können die feineren Zuthaten fehlen und dem nach Nr. 91 oder 92 gekochten Frikassee nur Semmelklößchen und Blumenkohlröschen, im Frühling Spargelstückchen, im Winter Schwarzwurzeln oder Kerbelrübchen zugesetzt, auch statt alles dessen nur in Viertel geteilte Sellerieknollen mit gar gekocht werden.

92. Kalbfleisch-Frikassee mit Morcheln. Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, für ca. 6 Personen 3 Pfund (am besten ist die Spitzbrust), setzt dieses, knapp mit heißem Wasser bedeckt, aufs Feuer und fügt, nachdem es gehörig abgeschäumt ist, Salz, Petersilienwurzeln, 1—2 Sellerieknollen, 2 Lorbeerblätter, einige Nelken, Pfefferkörner und etwas Citronenschale, nach Belieben auch einige Zwiebeln hinzu. Inzwischen werden 2 hölzerne Eßlöffel voll feines Mehl mit guter Butter leicht angeschwitzt und mit der Bouillon, wenn das Fleisch weich ist, zu einer sämigen Sauce verrührt; dann gibt man reichlich ein Glas Weißwein daran, läßt die Sauce gut durchkochen, zieht sie mit 2—3 Eigelb ab und rührt sie durch ein feines Haarsieb. Das Kalbfleisch wird nun in passende, nicht zu große Stücke geschnitten, in eine Kasserolle gelegt, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen, und das Frikassee mit dem Geschirr in einem andern flachen Geschirr, worin sich kochendes Wasser befindet, auf dem Herde heiß gemacht; es darf aber weder kochen, noch direkt auf die Eisenplatte gesetzt werden.

Um das Frikassee noch zu verfeinern, kann man getrocknete oder frische Morcheln hinzufügen. Diese werden gut und oft gewaschen, um den Sand zu entfernen, in Wasser abgekocht, ausgedrückt, in Bouillon mit etwas frischer Butter gedämpft, der Saft davon entfernt (den man zu einer braunen Sauce oder Suppe verwenden kann), und die Morcheln auf dem Frikassee angerichtet. In Ermangelung ihrer kann man auch frische oder eingemachte Champignons und Kapern nehmen, sowie Citronenscheiben oder deren Saft hinzufügen.

93. Paprikan (ungarisches Gericht). Dasselbe kann sowohl von Kalbfleisch als auch von Tauben oder Küken bereitet werden. Das Fleisch wird in kleine Stückchen geteilt, ersteres etwa von der Größe eines viertel Eies, Küken in zehn Teile, Tauben in vier Teile. Nun wird reichlich Fett nebst einer feingeschnittenen Zwiebel und einer

Messerspitze spanischem Pfeffer heiß gemacht, das Fleisch hinein gelegt, etwas feines Salz darüber gestreut und der Topf fest zugedeckt. Wenn das Fleisch auf nicht starkem Feuer sich angesetzt hat, was in einer Stunde erfolgen muß, rührt man ohne es umzulegen, einen gehäuften Eßlöffel Mehl gehörig durch und füllt Fleischextrakt-Bouillon und etwas saure Sahne nach. Nach dem Durchkochen muß die Sauce recht sämig sein. Das Gericht wird sofort in einer heißen Schüssel angerichtet und mit dampfenden oder panierten Kartoffeln zur Tafel gegeben.

94. **Gefüllte Kalbsröllchen.** Man schneidet aus einer Kalbskeule ungefähr 4 Pfund Fleisch, und teilt es in handgroße Scheiben. Das Fleisch, welches abfällt, wird in Butter gedämpft, mit wenig Citronenschale klein gehackt, mit ¼ Pfd Sardellen gewürzt und mit 3—4 Eiern und etwas Weißbrot sowie wenig Rahm oder Milch zu einer Farce gemacht. Die Fleischscheiben werden damit bestrichen, zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden und langsam gebraten.

Zur Sauce nimmt man die Bratenbrühe, stark 1 Unze. Morcheln, etwas Kartoffelmehl oder Reisstärke, und läßt das Fleisch darin noch einige Minuten dämpfen.

In der feinen Küche werden diese Kalbsröllchen einige Zeit mariniert, dann in Fett angebraten und hernach langsam gar gedämpft. Man richtet sie der Länge nach durchgeschnitten entweder um ein beliebiges feines Ragout an — besonders passend ist eines von Kalbsmidder mit Champignons — oder als Kranz um ein feines Gemüse; ich reiche sie gern um mit Béarner- oder Bechamelsauce bestrichene bergartig angehäufte Spargelköpfe. Reizvoll gestaltet sich diese Schüssel noch dadurch, daß jedes durchgeschnittene Röllchen abwechselnd mit gehackter Petersilie, Zunge, hartgekochtem Eigelb, Trüffeln und Eiweiß bestreut wird.

95. **Kalbfleisch in Gallert.** Die Zubereitung ist in Abschnitt M. zu finden.

96. **Ragout von Kalbshirn.** Das Hirn wird ganz rein gewaschen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz aufgekocht und das feine Häutchen nebst den Adern abgezogen. Dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl mit Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das in Stücke geschnittene Gehirn, einige Citronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig mit einander kochen und rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab.

97. Englisches Kalbskopf- oder Mockturtle-Ragout (hinreichend für 20 Personen). Ein ganz frischer, abgebrannter und gewässerter Kalbskopf und zwei Ochsengaumen werden in Wasser und Salz abgeschäumt, mit Schalotten oder Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern während 2—2 1/2 Stunden gar gekocht. Der Ochsengaumen muß mindestens 2 Stunden vorgekocht sein, um mit dem Kalbskopf gar zu werden. Darauf wird das Fleisch in passende Stückchen geschnitten, ½ Pfd. Midder (A. Nr. 41), Fleischklöße und ½ Pfd. Saucissen, beides vorher angebraten, und womöglich die Hälfte eines gebratenen Hasen hinzugegeben. Dann schwitzt man Butter mit Mehl braun, rührt eine gute, mit Wurzelwerk gekochte Rindfleischbouillon hinzu, gibt das Fleischwerk hinein nebst Morcheln, Champignons, Kapern, Citronenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, einer Prise Cayenne-Pfeffer und 1/4 Flasche Madeira und läßt die Sauce sämig kochen. Mit Schnitten von Blätterteig serviert, vertritt dies Ragout die Stelle einer schmackhaften Pastete. Übrigens kann man dasselbe auch sehr gut in eine gebackene Blindpastete von Blätterteig füllen.

98. Midder (Kalbsmilch). Dieselbe wird nach A. Nr. 41 vorgerichtet, in zwei Stücke geteilt, gespickt und mit Salz und Muskat gewürzt; dann brät man sie in steigender Butter gelb, um sie als Beilage zu feinen Gemüsen zu geben.

Oder die Midder werden abgebrüht, in Scheiben geschnitten, in Ei, Muskat, wenig Salz und Zwieback umgedreht, in Butter gebacken und, mit einigen Tropfen Citronensaft beträufelt, zur Verzierung feiner Gemüse verwandt.

Oder 1/4 Stunde in Brühe gekocht, in kleine Stückchen geschnitten, in Saucen und Frikassees angerichtet. Die Kalbsmilch muß stets vollkommen gar gekocht oder gebraten werden.

99. Kalbsmilch nach Villeroi. Zwei blanchierte Kalbsmidder dämpft man in einer kräftigen Fleischbrühe gar aber nicht zu weich, läßt sie erkalten und schneidet sie in Scheiben. Einen Teil, etwa die Hälfte, der Fleischbrühe verkocht man mit einer hellen Mehlschwitze zu einer dicken Sauce, die man mit Weißwein oder Citronensaft schärft und mit mehreren Eidottern abzieht. In diese Sauce taucht man die Kalbsmilchscheiben, läßt den Überzug starr werden, wendet die Scheiben in zerschlagenem Ei und geriebenem Zwieback, bäckt sie in heißem Schmalz, verziert die Schüssel mit Petersilie und gibt diese Scheiben als Voressen nach der Suppe oder als Beilage zu feinen Gemüsen wie Spargel, Brokkoli, Knollen-Ziest 2c.

100. Kalbskopf wie Schildkröte. (K. en tortue.) Ein frischer Kopf eines gut gemästeten Kalbes mit der Haut wird ausgebeint, gewässert und mit kaltem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gesetzt; wenn er einmal aufgekocht hat, in kaltes Wasser gelegt und dann in beliebig große schiefwinkelige Vierecke geschnitten. Die Ohren werden dem Rand entlang mit einer Schere ausgezackt. Dann setzt man die Stücke mi 1 Qt. kräftiger Bouillon, ¼ Qt. weißem Wein, 2 Citronenscheiben, 2 Zwiebelscheiben, einer gelben Möhre, 6 Nelken, 8 weißen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Salz aufs Feuer und kocht sie gehörig weich.

Unterdes werden 6—8 mit Butter und etwas Mehl hellbraun gebratene Schalotten mit kräftiger Bouillon oder Fußsuppe angerührt, einige Löffel erübrigte und hingestellte Kalbsbratensauce zugesetzt, ein Glas Madeira und eine kleine Messerspitze Cayenne-Pfeffer hinzugegeben und 1/2 Stunde zugedeckt gekocht. Die Sauce wird nun durch ein Haarsieb gegossen, vom Fett befreit und wieder aufgekocht, die Kalbskopfstücke aus der Brühe genommen, etwas abtropfen gelassen und mit der Sauce langsam aufgekocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man noch etwas Madeira hinzu.

Nach Belieben kann man diesem feinen Ragout abgekochte, in Wein oder Bouillon gedünstete Morcheln hinzufügen, was sehr zu empfehlen ist, oder auch in Butter gedämpfte Champignons, Trüffeln, Kalbsmidder, feine vorher abgekochte Fleisch- oder Marktklößchen und besonders die Midderklößchen, Abschnitt Q. Beim Anrichten wird die Schüssel mit in Butter schön gelbbraun gebackenen Weißbrotdreiecken und mit hartgekochten, in vier Teile geschnittenen Eiern garniert und die Ohren in die Mitte der Schüssel aufrecht gestellt.

101. Gekochter Kalbskopf mit Sauce. Man wässert den ganz frischen Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, putzt ihn rein, schneidet die Oberlefzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet ihn wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, schäumt ihn und läßt ihn mit ganzem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, was ungefähr 2 Stunden dauert. Man läßt ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, löst den Bindfaden ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das Gehirn geriebenes, in Butter braun gebratenes Weißbrot, die gespaltene Zunge zu beiden Seiten, und gibt

etwas von der dazu gehörigen holländischen Sauce (Abschnitt R.) darüber, während man die übrige dazu reicht.

Feiner ist es, den Kopf statt in Wasser in halb Weißwein, halb leichter Fleischbrühe zu kochen; auch kann man statt den ganzen Kopf aufzutischen, das Fleisch in Streifen ablösen, mit etwas feiner Brühe oder auch etwas holländischer Sauce anrichten und die in Scheiben geschnittene Zunge sowie mit Theelöffel abgestochene Gehirnstücke um das Fleisch legen. Die Sauce reicht man nebenher. In dieser Weise angerichtet ist der Kalbskopf manchem appetitlicher.

Für die Abendtafel gibt man zu diesem Kalbskopfgericht eine französische Sauce aus Mostrich, Öl, Essig und feinen Kräutern.

102. Gebackener Kalbskopf. Man kocht einen frischen Kalbskopf nach vorhergehender Nummer, schneidet das Fleisch in feine Scheiben, legt diese in eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit etwas Salz und übergießt sie mit einem Gusse von ¼ Qt. saurer Sahne, 4 Eidottern, Muskatnuß, Salz und geriebenem Parmesan-, oder statt dessen grünem Käse. Man bäckt dies Gericht im Ofen.

103. Kalbskopf-Sülze. Kopf, Herz und Fuß eines gut gemästeten, frisch geschlachteten Kalbes wird rein gewaschen, 1—2 Stunden gewässert, damit das Blut herausziehe, in einem glasierten Topfe reichlich zur Hälfte mit Wasser und etwas Essig bedeckt, mit etwas Salz versetzt und klar abgeschäumt. Das weitere Verfahren ist wie bei Sülze von Schweinefleisch, Abschnitt W.

104. Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch. Man kocht einen Kalbskopf, das Herz, und, wenn man will, auch die Lunge recht weich, und schneidet dies alles in kleine Stücke. Dann bräunt man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, rührt es, bis es bräunlich ist, füllt von der Kalbskopf-Brühe dazu, gibt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, 1—2 Löffel Birnmus oder Sirup und etwas Essig an die Sauce und läßt das Fleisch darin gut durchkochen. Die Sauce muß recht rund sein und einen säuerlichen, recht pikanten Geschmack haben.

105. Rundstückchen (Eskalopes). Ein Pfund Kalbfleisch (sollte es nicht zu haben sein, so kann Rindsleisch genommen werden) wird mit ¼ Pfd. Speck oder gewässertem Nierenfett zusammen so fein als möglich gehackt, dann mit $^1/_4$ Pfund abgeschälter, in kaltem Wasser ausgedrückter Semmel, 2 Eidottern, und etwas Salz und Pfeffer

gehörig vermengt, flache thalergroße Stückchen geformt und diese in vollem heißen Fett in der Pfannkuchenpfanne rasch gelb gebacken und herausgenommen. Dann wird ein Eßlöffel Mehl in dem Fett geschwitzt, eine Handvoll Kräuter, als: Schnittlauch, Petersilie und etwas Dragon, hinzugegeben, ferner Bouillon und etwas saure Sahne, so daß eine dickliche Sauce entsteht, welche kochend über die Eskalopes gefüllt wird.

Auch von Rippenfleisch bereitet man Eskalopes, indem man das Fleisch fein wiegt, ohne jegliche weitere Zuthat als das nötige Salz zu Rundstückchen formt diese in Ei und geriebener Semmel wendet und ausbäckt. Zu ihnen wird die Sauce nur mit saurer Sahne verkocht und diese Eskalopes als Beilage zu feinen Gemüsen gereicht.

106. Gerolltes Kalbfleisch. 1 Pfd.. Kalbfleisch wird mit 3 Uzn. Rindermark feingewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte und einigen Eiern vermischt und diese Masse in dünne Speckscheiben gewickelt, in denen man es einrollt und umbindet. Man übergießt die in ein nicht zu großes Gefäß gelegten Röllchen mit Fleischbrühe, dämpft sie gar und übergießt sie mit einer Kapernsauce beim Anrichten.

107. Farcierte Kalbfleischwurst. (Ein Schweizer Gericht.) 4 Teile schieres Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit 1 Teil Speck oder Nierenfett gehackt; dann nimmt man auf 2 Pfund von diesem Fleische 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot oder gestoßenen Zwieback, 4 Löffel dicke Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut untereinander und füllt es in eine Wurstspritze oder rollt mit der Hand kleine Würstchen von der Masse, die man in geriebener Semmel wälzt. In einer flachen Bratpfanne oder Schüssel läßt man Butter gelb werden, drückt die Masse in Form einer dicht zusammengerollten Wurst hinein, macht sie mit etwas gelbbrauner Butter feucht, streut ein wenig feingestoßenen Zwieback darüber und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und oben Hitze haben muß, gelb.

108. Gebackene Kalbsfüße. Wenn die Füße rein geputzt, abgesengt und gespalten sind, werden sie gewässert und alsdann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Wünscht man nicht sogleich Gebrauch davon zu machen, so kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die Knochen herausgelöst und die Füße nach Belieben in die Klare A. Nr. 30 getunkt und in Backbutter oder Schmalz gelb gebacken. Man kann die Füße auch bloß in Wasser und Salz kochen, von den Knochen befreien, dann in Ei und geriebenem, mit etwas

Parmesankäse vermischten Weißbrot umdrehen und in einer Pfanne gelb und kroß backen.

Als Beilage zu feinen Gemüsen; auch wird Sauerkraut damit garniert.

109. Gebackene Kalbsfüße nach Geistensterz. Die Kalbsfüße werden in Wasser, Essig nebst Salz, Citrone, Pfefferkörnern, Nelken, gelben Rüben, Sellerie und Lorbeerblättern weich gekocht, von den Knochen abgelöst, in Ei und geriebenem Weißbrot umgedreht und in heißer Butter gelb gebacken. Mehl und Butter wird dann mit Zwieback braun geröstet, von der Brühe, worin die Füße gekocht sind, sowie auch etwas Essig, roter Wein, Senf, geschnittene Gurken oder Kapern hinzugegeben und dies zusammen 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten werden die Kalbsfüße auf die Schüssel in die Sauce gelegt.

110. Gedämpfte Leber. Die Kalbsleber ist je frischer desto besser und kann schon nach einem heißen Tage der Gesundheit nachteilig sein, während sie sonst sehr bekömmlich und nahrhaft ist. Man wasche (am besten wässert man sie in kaltem, mehrmals erneuertem Wasser eine Stunde) und enthäute die Leber, und spicke sie auf folgende Weise: Recht viel kurze Speckstreifen werden in einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hineingedrückt. Danach läßt man einen reichlichen Stich Butter gelb werden und die Leber, fest zugedeckt, $^1/_4$ Stunde darin schmoren; dann bedeckt man sie zur Hälfte mit kochendem Wasser, gibt einen halben Teller kleingeschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, geriebenes Weißbrot, einen reichlichen Löffel Birnmus, Sirup oder ein Stückchen Zucker, Essig und nach Gefallen ein Glas Rotwein.

Die Sauce muß reichlich und fämig sein. Zeit des Kochens $^1/_4$ Stunde. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

Anmerk. Leber kann leicht versalzen werden, was man hier und in nachstehendem beachten wolle.

111. Ganze Leber im Netz gebraten. Ist die frische Leber, wie in der vorstehenden Nummer bemerkt, enthäutet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetze zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in ¼ Pfd. Butter gelb braten, legt die Leber hinein, gibt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon und halb soviel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg,

gibt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer, saure Sahne zur Sauce und diese mit der Leber zur Tafel.

112. Geklopfte Leber im Netz gebraten. (Sächsische Küche.) Die Leber wird gewaschen, fein gehackt, das Häutige und die Adern herausgenommen. Dann vermischt man die durch ein Sieb gerührte Leber mit $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehacktem Speck $2\frac{1}{3}$ Uzn. Korinthen, 6 Eidottern, etwa 6 Löffel voll gestoßenem Zwieback und Nelkenpfeffer, und rührt zuletzt den Schaum der Eier leicht durch. Nun läßt man Butter in einer Pfanne zergehen, legt das gereinigte Netz eines Kalbes hinein und die Masse darauf. Diese wird, mit dem Netz zugedeckt, auf beiden Seiten langsam ungefähr 1/2 Stunde gebraten und mit folgender Sauce angerichtet:

Eine feingehackte Zwiebel wird in Butter geschmort, mit einem Löffel Mehl bräunlich gemacht, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskat, Nelkenpfeffer, Citronenscheiben und 1 Glas Rotwein dazu gegeben und durchgekocht. Wo es üblich ist, wird etwas Zucker zugesetzt.

113. Gebratene Leber. Die frische Leber wird gewaschen, wenn möglich 1/2 Tag oder mehrere Stunden in süße Milch gelegt, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, nach Belieben mit etwas Pfeffer und nicht viel Salz bestreut, in Mehl umgekehrt und offen in heißgemachter Butter und Fett, oder Butter und Speck etwa 10 Minuten bei einmaligem Umkehren kroß und gelb gebraten. Längeres Braten macht die Leber trocken. Sobald beim Einstechen mit einer Gabel kein Blut heraustritt, ist die Leber gar und muß herausgenommen werden. Dann gibt man rasch eine Tasse Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie recht sämig geworden, und richtet sie über der Leber an.

Nach Belieben kann man auch etwas frische gestoßene Wacholderbeeren in die heiße Butter streuen; sie geben der Leber einen angenehmen Geschmack.

114. Leberklöße. Die Vorschrift ist im Abschnitt Q. zu finden.

115. Nierenschnitten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen gekochten Schinken, wenn es gerade da ist, nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein gehackt, mit einem Ei und 1—2 Eidottern, einigen Eßlöffeln dicker süßer Sahne, dem nötigen Salz, etwas Citronenschale und Muskatblüte oder Muskatnuß und wenig geriebenem Weißbrot untereinander gemischt. Dann erweicht man Weißbrotschnitten in Milch und 1—2 Eiern, bestreicht sie dick

und glatt mit dieser Masse, kerbt sie kreuzweise ein und bestreut sie mit feingeriebener Semmel oder Zwieback. Ist das geschehen, so läßt man Butter heiß werden, brät die untere Seite darin gelb und legt sie dann einige Minuten auf die Nierenseite. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage zu Gemüsen aber ohne Zucker gegeben. Sie können auch auf beiden Seiten mit Nierenfarce bestrichen, oder in eine Klare getaucht, ausgebacken und mit Zucker bestreut werden.

116. Röstschnitten von kaltem Kalbsbraten. Vom Kalbsbraten werden fingerdicke Scheiben geschnitten, in Eier und Muskat getunkt, in gestoßenem mit etwas Salz vermischten Zwieback umgekehrt, in reichlich gelb gewordener Butter, möglichst schnell, damit sie nicht trocken werden, auf beiden Seiten gelb gebraten und sogleich angerichtet.

117. Husarenessen. Die Reste eines Kalbsbratens wiegt man mit $^1/_3$ des Gewichtes Pökelzunge fein und bereitet mit einigen Eiern, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und der nötigen Semmel eine Farce. Inzwischen kocht man einen Kopf Blumenkohl in Salzwasser beinahe weich, läßt ihn abtropfen, schneidet den Stiel ab und stellt den Kopf in eine tiefe Schüssel. $\frac{1}{4}$ Qt. des Blumenkohlwassers, in dem man 1 Theelöffel Fleischextrakt auflöse, verquirlt man mit 4 Eidottern und $\frac{1}{2}$ Uze.-Reismehl und übergießt den Kohl damit. Von der Farce setzt man einen Rand um die Schüssel, bestreut den Kohl mit geriebenem Käse (jegliche Reste) und bäckt die Speise $^1/_4$ Stunde im Ofen

118. Berggericht. In Bouillon kocht man etwa 5 Uzn. Reis weich und körnig. Die Reste eines Kalbsbratens hackt man mit etwas gekochtem Schinken fein, vermischt den Reis mit wenig Butter und einigen Eiern und schichtet nun Fleisch und Reis bergartig so auf eine Schüssel, daß der Reis das Fleisch überall bedeckt. Man bestreicht die Oberfläche mit zerquirltem Ei, bestreut sie mit Käse und Reibbrot, bäckt den Berg im Ofen in $^1/_4$ Stunde lichtbraun und gibt eine braune Sauce dazu, die man aus den Resten der Kalbsbratensauce, einer braunen Mehlschwitze, Bouillon, 1 Glas Rotwein und Gewürz bereitete.

119. Schweizer Plattenring. Man wiegt Kalbsbratenreste nebst etwas Speck, einer kleinen Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, etwas Majoran und wenig Citronenschale fein, thut einige Eier, einen Löffel Mehl, ebensoviel Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und eine Prise gestoßene Nelken hinzu, formt auf bestreutem Brett von der Masse einen breiten

Ring, brät ihn mit Butter auf beiden Seiten braun und schichtet in die Mitte des Ringes ein beliebiges Gemüse. Außerdem reicht man Bratkartoffeln nebenher.

120. **Fleischbällchen (Frikandellen) von kaltem Kalbsbraten.** Man nimmt gebratenes Kalbfleisch, schneidet alles Sehnige heraus und hackt es recht fein. Dann läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, rührt gestoßenen Zwieback ebenfalls darin gelb und vermengt ihn mit dem Fleisch, einigen Eiern, von welchen das Weiße etwas schäumig geschlagen, Muskat und Salz. Danach werden von dieser Masse längliche Klößchen wie Würstchen aufgerollt, mit Ei bestrichen, in gestoßenem Zwieback umgedreht und in Butter gelb gebraten. — Solche Frikandellen sind eine vorzügliche Beilage zu allen Gemüsen, namentlich zu Spinat.

121. **Fleischbällchen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken.** Das Kalbfleisch wird in feine Würfel geschnitten, Butter und Mehl geschwitzt, etwas Bouillon oder Wasser (doch nicht zu viel, da die Sauce dick sein muß), nebst Salz und Citronenschale dazu gegeben, mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Sodann wird ein Ei mit etwas Salz geschlagen, die von der kalten Masse geformten Bällchen in dem Ei, dann in Zwieback umgedreht, in heißem Schmalz hellbraun gebacken und angerichtet. Die Schüssel wird mit Zweigen von Petersilie verziert, welche zuvor in dem Schmalz abgebacken sind.

122. **Eingeschnittener Braten wie frischer.** Den in Scheiben geschnittenen Braten legt man in eine abgenutzte tiefe porzellanene Schüssel, gibt die Bratensauce mit Fett darüber hin und nötigenfalls auch etwas Salz. Dann deckt man die Schüssel fest zu und stellt sie in einen heißen Ofen oder über kochendes Wasser. Je nach der Hitze gehört zum Heißwerden 1 Stunde, auch wohl mehr. Das Fleisch muß unterdes oft mit der Sauce begossen werden, Kochen aber ist zu vermeiden.

123. **Aufgewärmter Kalbsbraten auf Feinschmecker Art.** Den zerschnittenen Braten legt man in eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut ihn mit Kapern, gewiegten Sardellen und gehackter Petersilie, beträufelt ihn mit Citronensaft und belegt ihn mit Butterstückchen. Man stellt die Schüssel in das Wasserbad, bedeckt sie mit einem Deckel, auf den man einige Kohlen legt und umkränzt diesen Braten, nachdem er in 1/2 Stunde heiß genug geworden ist, mit einem

Kranze von weichem Rührei und kleinen gebratenen Kartoffeln. Diese Art des Aufwärmens ist bei Herren sehr beliebt und für die Hausfrau praktisch, wenn sie keine Bratensauce mehr hat.

124. Kalbsbraten-Ragout. Ein reichlicher Stich Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es gebräunt ist; sodann kommt hinzu: etwas Bouillon, die man aus den zerhackten Bratenknochen mit wenig Wasser kochte, und weißer Essig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten.

Zeit des Kochens $1/2$—$3/4$ Stunde.

---

125. Kalbsstück für Kranke. Man nimmt hierzu die obere dünne und breite Nuß der Kalbskeule, klopft und häutet sie, schlägt sie platt und brät sie unter häufigem Wenden bei sehr gelindem Feuer höchstens 20 Minuten. Beim Anrichten bestreut man das Stück mit feingestoßenem Salz, kocht den Bratensatz mit etwas Sahne und Jus sämig und gibt ihn als Sauce nebst Kartoffelschnee und Blumenkohlpüree zu Tisch.

126. Glacierte Kalbsschnitzel für Kranke. Auch hierzu benutzt man gern eine Kalbsnuß, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, entfernt alle Haut, klopft sie leicht und spickt sie fein. Alle Abfälle kocht man mit etwas zerschnittenem Rindfleisch zu guter Fleischbrühe, bräunt dann Butter, brät die Schnitzel gleichmäßig und saftig, gießt die Butter ab, überzieht die Schnitzel mit der gekochten, durch Kartoffelmehl verdickten, mit Citronensaft und Madeira gewürzten Bouillon und gibt Kartoffelbrei dazu.

127. Glacierte Kalbsmilch für Kranke. Die Kalbsmilch wird nach A. Nr. 41 vorbereitet, alle abgeschnittenen Abfälle werden mit einer Scheibe zerschnittenem mageren Schinken in Butter angebraten, mit $\frac{1}{4}$ Qt. Wasser bedeckt und tüchtig ausgekocht. Die Kalbsmilch wird in Scheiben geschnitten, nach Belieben noch fein gespickt, in Butter braun gebraten, mit der ausgekochten Brühe übergossen und langsam gar geschmort. Die Sauce entfettet man, verdickt sie mit Kartoffelmehl und kräftigt sie mit Fleischextrakt.

128. Kalbsmilchpudding für Kranke. Auch zu dieser guten, leicht verdaulichen Krankenspeise bereitet man zwei Kalbsmidder nach

A. Nr. 41 vor, dämpft sie in Butter weich und schneidet sie feinwürfelig. Dann weicht man ein Milchbrot in Milch, drückt es fest aus und rührt es zu schaumig geriebener Butter hinzu, fügt 3 Eigelb, gewiegte Petersilie, Pfeffer, Salz und die Kalbsmilchwürfel hinzu und zieht den Eiweißschnee durch die Masse. In butterbestrichener kleiner Form kocht man den Pudding eine gute halbe Stunde, stürzt ihn und gibt eine braune Kraftsauce dazu.

129. Kalbszunge für Kranke. Eine schöne Kalbszunge kocht man in Salzwasser langsam weich, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser und zieht dann die Haut ab. Die Brühe der Zunge wird nun durch Fleischextrakt gekräftigt, mit Citronensaft abgeschmeckt und die Zunge immer mit ein wenig der Flüssigkeit geschmort, indem man von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgießt. Nach einer halben Stunde wird die Zunge butterweich sein, man verdickt ihre Brühe mit etwas in Madeira angerührtem Kartoffelmehl und füllt es über die Zunge.

Vom Kalbfleisch eignen sich außerdem zu **Krankenspeisen** Nr. 73, 74, 75, 76, 83, 87, 88, 89, 90, 91, 96, 98.

III. Hammelfleisch.

Vorbemerkung. Da Hammelfett außerordentlich schnell erstarrt, so sind für alle Speisen von Hammelfleisch gewärmte Schüsseln und Teller erforderlich.

130. Hammelrücken oder -Keule, wie Wild zubereitet. Zu einem Gesellschaftsessen wird meistens der Rücken genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie bei Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten. Der Rücken wird gewaschen, tüchtig geklopft, von Fett und Haut befreit und in eine Mulde gelegt, nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran, einer Flasche Biereßig, und wenn man dunklen Rotwein hat, ebensoviel dazu, wodurch das Fleisch erst die bräunliche Wildfarbe erhält. In dieser Brühe, welche kochend über das Fleisch gegossen wird, läßt man das Stück 8 Tage liegen und wendet es täglich darin um. Statt das Hammelfleisch wie oben angegeben zu behandeln, kann man es auch nur in saure Milch legen, oder aber einen Tag vor dem Gebrauch nach dem Enthäuten mit folgender Essenz einreiben, durch die der Braten einen vorzüglichen Wildgeschmack erhält.

Man hat mehrere Tage vor dem Einreiben in zwei Glas Rotwein gestoßene Wacholderbeeren, Gewürzpfeffer, gewiegten Thymian, Schnittlauch, Portulak und 2 geriebene Zwiebeln zugedeckt ausziehen lassen, gibt diese Essenz nun durch ein Sieb und bestreicht den Braten überall so lange von Zeit zu Zeit damit, bis sie aufgebraucht ist. Dann wird der Braten wie Hase gespickt, mit etwas feingemachtem Salz bestreut und in eine Bratenpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht, und gelb gebraten. Danach gießt man entweder allmählich von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern hinzu, wobei man nicht mehr davon nehmen darf, als es die Schärfe des Essigs erlaubt, oder aber allmählich saure Sahne hinzu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen, am besten in der ersten Zeit fest zugedeckt, mürbe werden, wozu, je nach der Größe und dem mehr oder minder beliebten roten Aussehen, $1^1/_2$—2 Stunden gehören. In der letzten Stunde rühre man nach und nach noch 2 Tassen dickliche Sahne in die Sauce und lasse den Braten, damit er gelbbräunlich werde, jetzt offen braten, wobei das Begießen nicht versäumt werden darf. Beim Anrichten rühre man einen halben Eßlöffel trocknes Mehl einige Minuten lang in der Pfanne gelb, gebe soviel Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, und reibe sie dann durch ein Sieb. Der Braten kann mit kleinen Kartoffelklößchen oder farcierten Kartoffelscheiben oder mit einem Kranz von geschmorten Zwiebeln garniert werden, auch passen trefflich Champignons dazu. Das kurzgehauene Bein wird nach dem Braten mit einer gekrausten Papiermanschette umwickelt.

Für ein Mittelgericht zum Gesellschaftsessen nimmt man vom Rücken oft nur das Karree, unter dem die Filets liegen, spickt sie, dünstet dies mit Fleischbrühe und Wurzelwerk oder mit Rotwein im Ofen weich, läßt es, wenn es gar ist, abtropfen und glaciert es dann im Ofen mit der kurz eingekochten Brühe. Man schneidet das Karree darauf in Scheiben und richtet es um ein feines Kalbsmilchragout oder Pilzragout, auch wohl um guten Bouillonreis an, der mit Parmesankäse und Butter durchgeschwenkt, bergförmig angerichtet und mit Liebesapfelsauce bestrichen wird.

131. Hammelkeule auf gewöhnliche Art. Man gebrauche die Keule nicht vor der bemerkten Zeit, klopfe sie ohne das Fett zu entfernen, gehörig nach Nr. 1, wasche sie und trockne sie mit einem Tuche ab, lege sie dann in kochendes Fett: Butter und Speck, mache sie gelbbraun, gieße kochendes Wasser — wenn man das Fleisch säuerlich wünscht, den vierten Teil Essig — hinzu, würze sie mit Schalotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Dragon und

streue feingemachtes Salz darüber. Hat man frische Gurken, so kann man einen halben Teller voll in Würfel schneiden und solche sogleich mit in die Bratpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule wird unter häufigem Begießen 3 Stunden, am besten fest zugedeckt, gebraten. Eine Stunde vor dem Anrichten gebe man nach und nach 2 Tassen Sahne, in Ermangelung ihrer Milch, zur Sauce; auch kann man, wenn kein Essig angewandt wurde, zuletzt einen Eßlöffel Senf damit verbinden. Im übrigen wird wegen der Zubereitung der Sauce auf Nr. 1 hingewiesen.

132. Geschmorte Hammelkeule. Man setzt die Keule, wie oben nicht zu frisch und gut geklopft, mit Wasser und Weißbier (welches nicht bitter sein darf) aufs Feuer, schäumt sie, gibt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen grüne Kräuter, als Dragon, Weinraute, Majoran und Basilikum hinzu und läßt sie 2 Stunden, fest zugedeckt, langsam kochen. Dann gießt man die Brühe ab, bestreut die Keule mit nicht zu viel feingemachtem Salz, auch mit einem Löffel Mehl, gibt Butter darunter und macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin und her geschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der abgefetteten Brühe, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, fügt Citronenscheiben ohne Kerne, eingemachte Gurken, welche man der Länge nach mehrere Male durchschneidet, oder auch frische mit einer Obertasse Essig und eine Handvoll Perlzwiebeln, sowie ein Glas Rotwein bei, läßt die Keule vollends gar schmoren, wozu ungefähr $2^1/_2$ Stunden gehören, richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

133. Lammbraten. Die Keule (bei sehr kleinen Tieren nimmt man beide Keulen aneinander hängend und biegt sie nach dem Spicken nach innen aneinander und umbindet sie mit Bindfaden) wird gewaschen, abgetrocknet, mit Nelkenpfeffer eingerieben, in die mit reichlich Butter heißgemachte Pfanne gelegt, später mit etwas feingemachtem Salz bestreut und wie Kalbskeule nicht zu weich gebraten; knapp eine Stunde wird hinreichend sein.

Statt des Nelkenpfeffers kann man auch einige Wacholderbeeren in die Butter geben.

Zur Sauce, die entfettet und mit Kartoffelmehl bündig gemacht wird, gibt man zuletzt entweder eine halbe Tasse saure Sahne oder ein halbes Glas Madeira.

134. Lammrücken wie Rehziemer zu braten. Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten, Dragon, etwas Majoran, Rosmarin und 2—3 Lorbeerblättern, dies alles fein gehackt, Pfeffer, Nelken und 4—5 frischen gestoßenen Wacholderbeeren, gießt dann halb Essig, halb Rotwein hinzu und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 3—4 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt und in einer irdenen Bratpfanne unter fleißigem Begießen und Hinzuthun von feingemachtem Salz 1—1¼ Stunde, übrigens wie Rehziemer gebraten.

135. Hammel- und Lamm-Rippchen. Diese werden wie Kalbs-Koteletts behandelt, wobei alles Fett entfernt wird. Beim Anrichten kann auf jedes Rippchen ein Stückchen Sardellenbutter oder Kräuterbutter gelegt werden. Auch werden Lamm-Koteletts besonders gern mit einer pikanten Sauce als: Tomaten-, Soubise- oder Gurkensauce gereicht. Für die kalte Küche überzieht man sie, wie die „Gefüllte Kalbsbrust", gern mit einer dicken Jussauce.

136. Hammelrippchen auf dem Rost. Man schneidet die Rippchen zierlich zurecht, klopft sie, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und brät sie nun 5—6 Minuten unter fleißigem Wenden auf dem Roste. Indes rührt man Butter weich und vermischt sie mit gewiegten feinen Kräutern. Die Rippchen werden angerichtet und mit der Kräuterbutter aufgetragen. — Auch kann man Butter leicht bräunen, mit Mehl verdicken und mit Bouillon verkochen, Madeira, Champignons, auch nur Tomatenbrei zusetzen und diese Sauce zu den Rippchen geben.

Ein vorheriges Wenden der Rippchen in Butter und Reibbrot, das noch vielfach anempfohlen wird, ist verfehlt, da beim Rösten diese Kruste einen brenzligen Rauchgeschmack annimmt, die alle gerösteten Fleischschnitten weniger wohlschmeckend und bekömmlich macht.

137. Gedämpftes Hammelfleisch mit Rotwein. Man schneidet aus der Keule fingerstarke Stücke, klopft sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und legt sie in einen Topf mit gelb gemachter Butter, brät sie eben an und übergießt sie dann mit soviel heißem Rotwein, daß das Fleisch halb bedeckt wird. Als Gewürz fügt man 1 Lorbeerblatt, 2 zerschnittene Zwiebeln, 6 Nelken und Gewürzkörner hinzu, dünstet das Fleisch langsam weich, verdickt die Sauce mit einer braunen Mehlschwitze, gießt sie über das Fleisch und reicht dies mit Kartoffelbrei.

138. Hammelfleisch-Frikassee. Man schneide Fleisch von dem Vorderteil eines jungen Hammels in mittelgroße Stücke, setzt es mit

dem nötigen Wasser und Salz aufs Feuer, gebe eine Stunde später 2—3 mit je einer Nelke durchstochene Zwiebeln, welche vor dem Anrichten entfernt werden, hinein, falls der Geschmack von Kümmel beliebt ist, so füge man etwas hinzu. Auch kann durch Beimischung von Champignons der Wohlgeschmack erhöht werden. So lasse man das Frikassee etwa 2 Stunden langsam nicht zu weich kochen, fülle das Fett ab, brate mit Butter einen Löffel voll Weizenmehl gelblich, aber nicht braun, rühre es dazu, lasse das Ganze nachdem noch etwa 10 Minuten langsam kochen und richte an.

139. Lamm-Frikassee mit Kapern und Sardellen. Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke zerteilt, gewaschen und nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte und Basilikum in kochende Butter gelegt, eine Weile darin geschmort, mit etwas kochendem Wasser und Salz versetzt und zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gar ist, was ungefähr nach einer Stunde der Fall sein wird, gibt man weißgeschwitztes Mehl, Citronenscheiben ohne Kerne, Kapern und etwas Wein hinzu und rührt erst beim Anrichten einige feingehackte Sardellen durch, weil solche durch Kochen ihren Wohlgeschmack verlieren. Das Frikassee kann indes auch ohne Kapern und Sardellen fein zubereitet werden, was sogar von manchen vorgezogen wird.

140. Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln, und wenn man den Geschmack angenehm findet, auch mit etwas Dill (Gurkenkraut) gewürzt. Zu einer großen Portion ist ein Büschelchen hinreichend. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt, diese durch ein Sieb gegossen und mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Citronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingethan und weiter gekocht. Das Fleisch muß sich leicht durchstechen lassen, darf aber nicht im geringsten zerkochen, und die Sauce weder zu dünn noch zu dicklich sein.

Auch ganz wie Hasenpfeffer kann das Ragout zubereitet werden.

Ebenso kann man es noch durch Einlage von Champignons, glacierten Zwiebeln, Pfeffergurken, Kalbsmilch, Nieren und Geflügellebern verfeinern, die Sauce noch mit Rotwein verkochen, und das Ganze in einem Blätterteigrand oder einem Rande aus gerösteten

auf den Rand der Schüssel geklebten Brotdreiecken anrichten. Vielfach beliebt ist ebenfalls ein Reisrand.

141. Ragout von gebratenem oder gekochtem Hammelfleisch. Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter oder gutem Fett, doch nicht in Hammelfett, weich, rührt das Mehl darin braun und gießt unter beständigem Rühren nach und nach wenig kochendes Wasser hinzu. Dann würzt man mit Dragon und Basilikum, Pfeffer, Nelken, 1—2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und etwas Essig, gibt auch, wenn es sein kann, einen halben bis ganzen Eßlöffel dicke saure Sahne und eingemachte abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt die Sauce eine Weile zugedeckt langsam kochen und das in passende Stückchen geschnittene gekochte Fleisch gehörig darin schmoren, gebratenes jedoch nur heiß werden.

142. Röstschnitten von Hammelfleisch. Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Ei, Salz und Nelkenpfeffer umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter oder Fett gebraten.

143. Hammelfleischreste mit Gurken. Das Hammelfleisch wird in Streifen, 3—4 süßsauer eingemachte Gurken in Würfel geschnitten, und beides miteinander vermischt. Darauf schwitzt man 1 Lze. Mehl in 1¼ Lz Butter mit mehreren zerschnittenen Zwiebeln gelb, füllt übrige Bratensauce, eine Messerspitze Bouillonfarbe, sowie etwas gestoßenen Ingwer, Pfeffer und Salz hinzu, schärft und würzt die Sauce noch mit wenig Essig und einer Prise Zucker, erhitzt Fleisch und Gurken darin und gibt das Gericht nebst Salzkartoffeln.

144. Hammelfleisch-Curry. Man zerschneidet das Fleisch in Würfel, schwitzt es mit kleinen Zwiebelstückchen, Salz, Pfeffer und etwas Curry durch, füllt eine große Tasse kochende Fleischbrühe an und dünstet es eine Viertelstunde. Indes hat man etwa 7 Lzn Reis in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet, ihn rasch gar gekocht, mit kaltem Wasser überspült, so daß er lose und körnig ist und füllt ihn nun um das in der Mitte einer vertieften Schüssel angerichtete Currygericht.

145. Hammelfleisch mit Gemüse zusammen gekocht siehe C. Nr. 68 und 69.

146. Lied ohne Worte, eine zwar nicht poetische aber praktische Verwendung von Hammelbratenresten. Man schneidet die Überreste eines Hammelbratens in Scheiben und Würfel; hackt die Knochen des

Bratens entzwei und kocht sie mit den kleinsten Fleischbröckeln, die sonst nicht mehr gebraucht werden können, in Wasser mit Salz und Pfefferkörnern eine Stunde. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, würzt sie mit 1/2 Glas Rotwein und 1/2 Theelöffel Champignonsoja und gibt zuletzt 1 Eßlöffel Johannisbeergelee hinzu. In dieser dicken Sauce erhitzt man die Fleischreste ohne sie kochen zu lassen, garniert die Schüssel mit gerösteten Semmel-Dreiecken und reicht sie mit Maccaroni zu Tisch.

147. Geschmorte Lammrippchen für Kranke. Man entfernt von sehr schönen, fleischigen Lammrippchen alles Fett, schneidet sie zierlich zurecht, klopft sie, besiebt sie mit Mehl und salzt sie leicht. Dann zerläßt man Butter, brät die Rippchen gelb, füllt langsam ½ Lt. gute kochende Fleischbrühe an und schmort die Rippchen, fest verdeckt, weich. Man legt sie auf eine erwärmte Schüssel, verdickt die Sauce mit einem Theelöffel in Madeira angerührtem Kartoffelmehl, reibt die Sauce durch ein Sieb und vermischt sie, wenn es erlaubt ist, noch mit einigen Löffeln Tomatenbrei.

Zulässig als **Krankengerichte** sind außerdem Nr. 133, 136 und ohne Kapern auch Nr. 142.

IV. Kaninchenfleisch.

148. Vorbemerkungen. Obgleich man den Nutzen des Kaninchens schon längere Zeit schätzen lernte, so hat man doch erst in letzteren Jahren den gehörigen Wert auf seine Zucht und Zubereitung gelegt, so daß das Kaninchen zu einem nicht unbedeutenden Handelsartikel geworden ist und demselben mit Recht ein besonderer Abschnitt im vorliegenden Kochbuche gebührt.

Ehe wir der Zubereitung verschiedener Speisen von Kaninchenfleisch uns zuwenden, möchte ein Wort über die Vorrichtung hier nicht überflüssig sein.

Das Töten des Kaninchens geschieht am leichtesten wie folgt: Es wird am Halse zwischen den Vorderbeinen ein scharfes Messer hineingestochen. wodurch das Herz getroffen und das Tier sogleich getötet ist. Damit das Fleisch recht helle erscheine, wie es zu weißen Fleischspeisen erwünscht ist, und sich länger erhalte, lasse man es ausbluten. Das Blut werde mit Essig aufgefangen und kalt hingestellt, um es zu einem braunen Ragout (Kaninchenpfeffer) anzuwenden. Nach dem Töten muß das Kaninchen sogleich abgezogen und ausgenommen

werden. Das Abziehen des Kaninchens geschieht wie das Abziehen eines Hasen (siehe D. VI. Nr. 194), das Zerlegen gleichfalls.

149. Englische Kaninchensuppe. Zu dieser Suppe wird das Kaninchenfleisch ganz klein geschnitten, Butter gelb gemacht, das Fleisch nebst 6 mit einer Nelke durchstochene Zwiebeln, unter beständigem Rühren darin gebräunt; dann gibt man einen stark gehäuften Eßlöffel Mehl hinzu und nach einer kleinen Weile Fleischbrühe oder Wasser, eine kleine zerschnittene Petersilienwurzel, 2 Lorbeerblätter, 1 Theelöffel schwarze Pfefferkörner und Salz. Die Zwiebeln und Gewürze bleiben beim Anrichten zurück. Nachdem das Fleisch weich geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder aufs Feuer und läßt soviel Sago darin weich kochen, daß die Suppe gebunden wird.

Auch kann man ein Stückchen rohes Fleisch, ganz fein gehackt, mit etwas in kaltem Wasser geweichtem Weißbrot, Butter, Ei und Muskatblüte wie Rindfleischklößchen zubereitet, in der Suppe einige Minuten kochen. Vielfach wird die Leber des Kaninchens mitgekocht, nach dem Garsein gehackt und durch ein Sieb gerieben, mit einem Gläschen Portwein, Salz und Pfeffer vermischt und aus ihr Klöße für die Suppe geformt. Ebenso passen die übrigen Suppenklößchen in Kaninchensuppe.

150. Suppe von Abfällen eines gebratenen Kaninchens. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, gröblich gehackt, ein Stück Butter in einem Topfe gelbbraun gemacht, das Fleisch nebst einigen klein geschnittenen Zwiebeln, nach Portion der Suppe auch soviel Mehl, daß sie gebunden wird, mit dem Fleisch unter stetem Rühren gelbbraun, doch nicht brenzlig gerührt. Dann wird Fleischbrühe vorsichtig hinzugegeben, daß keine Klümpchen entstehen, Salz und Petersilie angefügt und dies alles gut gekocht. Die Fleischbrühe wird von den klein gehauenen Knochen mit Suppenkräutern gekocht. Die fertige Suppe wird durch ein Sieb gegossen, ebenso zum Kochen gebracht und mit in Butter gelb gerösteten Weißbrotwürfeln zu Tisch gegeben.

151. Frischer Kaninchenbraten. Zum Braten ist die große Sorte am passendsten. Das Kaninchen muß hierzu ausgewachsen, doch noch jung sein. Ältere Kaninchen werden am besten als Kaninchenpfeffer zubereitet; alte Kaninchen sind nur zur Suppe tauglich.

Vor dem Braten werden Kopf, Hals, Brust, Vorderbeine und Bauchhaut abgeschnitten, der Rücken abgespült und wie Hase gespickt, andernfalls lege man einige Speckscheiben darauf. Dann streue man etwas feines Salz darüber hin, lege den Braten in die heiße Pfanne,

worin reichlich Butter nebst einigen Speckscheiben gelb gemacht ist, und gebe einen Eßlöffel Senf hinzu. Sobald der Braten unter öfterem Begießen anfängt gelblich zu werden, gebe man wie beim Hasenbraten am besten saure Sahne hinzu, und setze bei schwacher Hitze ein weiteres Braten unter öfterem Begießen fort. Sobald der Braten sich weich durchstechen läßt und dunkelgelb erscheint, was je nach dem Alter des Tieres in einer halben Stunde oder später erfolgt, legt man ihn auf eine heiße Schüssel, rührt das, was sich in der Pfanne angesetzt hat, mit einem halben Eßlöffel Mehl zusammen und kocht es mit Salz und Wasser zu einer gebundenen Sauce, von welcher etwas über den Braten gegeben, das übrige dazu gereicht wird.

Apfelkompott ist hierzu die angenehmste Beilage.

152. Kaninchenbraten wie Wild. Der Rücken eines großen Kaninchens werde 3 Tage vor dem Gebrauch in einem irdenen Geschirr mit folgender Beize übergossen: Man nehme ¼ Qt. Essig, ¼ Qt. Rotwein (wozu das Letzte vom Faß gebraucht werden kann), 4 gehackte mittelgroße Zwiebeln, einen gehäuften Theelöffel frische, grob gestoßene Wacholderbeeren, einen Theelöffel zerstoßene Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und ein Bündchen Thymian. Damit begieße man den Kaninchenbraten täglich dreimal, lege ihn auch täglich auf die andere Seite. Dann wird der Braten wie Hase gespickt, mit Salz versehen und mit saurer Sahne gebraten.

Diese Zubereitung ist für das weichliche Kaninchenfleisch besonders zu empfehlen, auch beachte man außerdem, daß jedes Kaninchengericht an Geschmack gewinnt, wenn es einige Stunden mariniert wird, ebenso kann man Kaninchenfleisch stärker würzen.

Braun oder rot gekochte Birnen (bei letzteren nehme man keine Preißelbeeren), Apfelkompott und Preißelbeeren, frisch oder eingemacht, sind besonders passend dazu.

153. Braunes Ragout oder Kaninchenpfeffer. Das Blut wird beim Töten des Kaninchens, wie schon bemerkt, mit Essig hingestellt, das Fleisch in passende Stücke geteilt, Herz, Lunge und Leber dazu gelegt und alles in einem engen Geschirr reichlich zur Hälfte mit Essig, welcher mit einigen Lorbeerblättern, mit reichlich Pfefferkörnern und Nägelchen gekocht ist, bedeckt. Damit diese Beize das Fleisch durchdringe, werde es täglich umgelegt und nach 3 Tagen zubereitet. Alsdann mache man ein Stück Butter gelb (zur Ersparnis kann auch feinwürfeliger Speck genommen werden), bräune darin unter häufigem Umrühren eine Handvoll klein geschnittene Zwiebeln, rühre dann einen gehäuften Eßlöffel Mehl gleichfalls darin bräunlich und gebe soviel

Wasser hinzu, als zur Sauce gehört, nebst dem nötigen Salz und dem Essig, worin das Fleisch gelegen hat; würde indes die Sauce dadurch saurer, als sie sein muß, so halte man einen Teil zurück. So koche man das Fleisch, bis es sich leicht durchstechen läßt, nicht zu weich, rühre, ohne weiteres Kochen, das Kaninchenblut durch, auch einen Eßlöffel voll Birn- oder süßliches Apfelkraut, in Ermangelung ein Stückchen Zucker, so daß die Sauce einen etwas süßsäuerlichen Geschmack erhält, welcher von den Gewürzen ein wenig pikant schmeckt. Die Sauce muß recht gebunden sein.

Es wird ein Schüsselchen gut gekochter und recht dampfender Kartoffeln dazu angerichtet.

154. Kaninchen-Frikassee. (Weißes Ragout.) Das Kaninchen wird in ansehnliche Stücke geteilt (Kopf, Hals, Lunge und Leber bleiben zurück), und das Fleisch gewaschen. Dann lasse man ein reichliches Stück Butter gelb werden, einen stark gehäuften Eßlöffel Mehl darin gelblich schwitzen, lege das Fleisch mit zwei feingewürfelten Zwiebeln und Salz hinein und lasse es auf beiden Seiten eine Weile schmoren. Darauf gieße man soviel kochendes Wasser, als Sauce erwünscht ist, hinzu, gebe womöglich Champignons hinein und lasse das Fleisch nicht zu weich kochen. Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, so kann man durch einen ganz fein gestoßenen Zwieback leicht nachhelfen, auch rühre man etwas feingeriebene Muskatnuß hinzu, so daß die Sauce einen feinen Geschmack erhält.

Wünscht man das Frikassee mit Klößchen, so koche man Klößchen von Kaninchenfleisch, oder von Rindfleisch, oder Markklößchen allein und lege sie beim Anrichten zwischendurch und ringsherum.

V. Schweinefleisch.

Vorbemerkung. Das Schweinefleisch bedarf nicht eines längeren Liegens oder Abhängens, um mürbe zu werden, auch nicht des Klopfens. Der geringste üble Geruch oder Geschmack macht das Schweinefleisch ungenießbar.

155. Einen ganzen Schinken zu braten. Nachdem Bein und Spitze von dem frischen Schinken eines jungen Schweines abgesägt worden ist, lege man denselben, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde, gieße Essig, welcher mit 1 Handvoll gereinigten und kleingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, einigen Zweigen Dragon, 1 Eßlöffel Pfefferkörnern, 1 Theelöffel Nelken und 3 Lorbeerblättern

aufgekocht ist, kochend darüber und lasse ihn 8 Tage darin liegen, während man ihn, wenn er nur zur Hälfte bedeckt ist, täglich umlegen und begießen muß. Wünscht man ein kleines Mittelstück zu braten, so werde das Gewürz nach Verhältnis angewandt. Zum Kochen bringe man den Schinken, die Schwartenseite nach oben liegend, mit der Hälfte der Beize, worin er gelegen hat, und etwa 1—2 Qt Wasser aufs Feuer und lasse ihn, fest zugedeckt, beinahe weich kochen. Dann gieße man die Brühe ganz darunter weg und durch ein Sieb; lege ein Stück Butter in die Bratpfanne, durchkreuze mit einem scharfen Messer entweder die Schwarte des Schinkens und stecke auf jedes Karree eine Nelke, oder man streue nach dem Abziehen der Schwarte feingestoßenen Zwieback, mit Muskatnuß vermengt, recht dick darüber und brate den Schinken unbedeckt in einem stark geheizten Ofen vollends weich und ganz dunkelgelb, während man nach und nach die kräftige Brühe, jedesmal nur eine halbe Tasse, hinzufügt. Unterdes muß der Schinken an den Seiten recht oft, aber behutsam begossen werden, damit die Kruste oben recht kroß und nicht abgespült werde. Beim Anrichten nehme man das Fett zum Teil von der Sauce, streue einen gehäuften Eßlöffel Mehl hinein, rühre es einige Minuten, verlängere die Sauce soviel als nötig und schneide einige Citronenscheiben hinein. Zur Verzierung dieses Bratens ist folgendes sehr passend: Mehrere Knollen Sellerie werden in Wasser und Salz halb gar gekocht, dann schneidet man sie der Länge nach in 8 Teile und kocht sie in der Brühe des Schinkens, ehe man dieselbe abgießt, nicht zu weich, setzt sie bis zum Anrichten hin, läßt sie zuletzt, wenn die Sauce fertig ist, darin einige Augenblicke schmoren und garniert damit die Schüssel.

Man kann zum Garwerden eines ganzen Schinkens auf 3 Stunden rechnen.

156. Frische Schweinskeule mit einer Kruste auf mecklenburgische Art. Nachdem die Schwarte von der Keule abgelöst, wird diese mit kaltem Wasser abgespült, auf etwa 3 Zoll Entfernung mit Gewürznelken besteckt, mit Salz bestreut und in der Bratpfanne Wasser in den Ofen gesetzt, der anfangs keine allzu starke Hitze haben darf, damit die Keule nicht von außen gar wird und inwendig blutig bleibt. Es muß diese gut begossen und so oft es nötig ist, kochendes Wasser hinzugefügt werden. Nachdem sie gar geworden, was an den Seiten durch leichtes Hineinstechen mit einer Gabel zu erkennen ist, wird das Fett von der Brühe abgefüllt, die Schwartenseite beinahe einen Finger dick mit einer Mischung von geriebener Brotrinde, Zucker und etwas feingestoßenen Nelken bestreut und die Keule, ohne sie weiter zu be-

gießen, noch so lange in den Ofen gestellt, bis die Kruste härtlich geworden ist. — Zeit des Bratens wenigstens 3 Stunden.

157. Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten. Man nimmt den Schinken eines jungen Schweines von 8—10 Pfund, schneidet die Schwarte davon ab und reibt ihn gut ein mit folgender Mischung: ½ Qt. roten Wein, ¼ Qt. Essig, etwas Zucker, 2 große geriebene Zwiebeln, 6 Lorbeerblätter, 2 frische Tannenspitzen, gestoßenen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, von jedem Gewürz einen Theelöffel voll, 30 frische Wacholderbeeren, die gehackte Schale einer halben Citrone, einige Stück Ingwer und eine halbe Handvoll klein geschnittenen Dragon. Dann legt man den Schinken in die bemerkte Brühe, begießt ihn täglich damit und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Danach macht man ihn, mit Salz bestreut, in einer Pfanne mit Butter gelb, gießt ein paar Tassen kochendes Wasser und von der Brühe dazu und läßt ihn bis zum Weichwerden zugedeckt unter öfterem Begießen 2—2½ Stunden braten; am besten ist hierzu eine irdene Bratpfanne. 1 Stunde vor dem Anrichten gibt man 2 Tassen Sahne an die Sauce, welche beim Anrichten, nachdem das Fett einigermaßen davon abgenommen, mit etwas Mehl sämig gemacht wird, wie es beim ersten Schinkenrezept bemerkt worden.

158. Schweinsbraten. Das sogenannte Nackenstück ist am mildesten und der darin befindlichen feinen Knochen wegen vorteilhaft. Am besten ist solches von einem jungen Schweine nach de. Mitte hin so ausgeschnitten, daß es mit einer dünnen Fettlage bedeckt ist, was beim Bestellen zu bemerken sein würde.

Die Zubereitung kann sowohl im Ofen als im Topfe geschehen. Zum Braten genügt in der Regel das Fett, welches am Stücke sitzt, oder es kann noch etwas davon abgeschnitten werden. Man salze den Braten, gieße etwas Wasser darunter und lasse ihn, indem man ihn zuweilen hin und her schiebt, fest zugedeckt, unter einmaligem Umlegen bei mittelmäßiger Hitze gelb und gar werden, wobei man, wenn das Stück 3—5 Pfund schwer, auf 2—2½ Stunden rechnen kann. Während des Bratens begießt man das Fleisch öfter mit der eigenen, mit etwas Pfeffer und Wacholderbeeren gewürzten Sauce unter gelegentlichem Zufügen von etwas kochendem Wasser.

Ist der Braten angerichtet, so wird das überflüssige Fett von der Sauce gefüllt, letztere mit einem Theelöffel feinem Mehl und etwas Wasser, wenn nötig unter Losrühren alles Angesetzten in der Pfanne, mit wenig Salz etwas sämig gekocht.

159. Kasseler Rippspeer wird ebenso wie in vorheriger Nummer der frische Schweinsbraten bereitet, doch thut man gut, ihn einige Stunden vorher zu wässern.

160. Schweinsbraten auf andere Art. Nachdem am Abend vorher das Stück mit Salz, Pfeffer und Muskatnelken eingerieben stelle man den Topf mit Wasser und soviel Essig, daß es ganz sauer schmeckt, in dem Maße aufs Feuer, als nötig ist, das Fleisch $^1/_3$ hoch zu bedecken. Dahinein thue man reichlich kleingeschnittene Zwiebeln, Pfefferkörner, noch einige Nelken und Lorbeerblätter, lasse die Brühe kochen und lege den Braten hinein, welcher fest zugedeckt unter einmaligem Umwenden stets langsam kochen muß, bis er reichlich zur Hälfte gar geworden. Sollte bis dahin die Brühe noch nicht abgekocht sein, so schadet es nicht; man gieße sie in ein Geschirr, thue das Fett wieder in den Topf, nötigenfalls Nierenfett dazu, und lasse den Braten langsam gar und gelbbraun werden, wobei so oft als nötig etwas von der Brühe, in Ermangelung einige Eßlöffel kochendes Wasser hinzugefügt wird.

Beim Anrichten werde die Sauce, nachdem sie wie im Vorhergehenden sämig gemacht ist, durch ein Sieb gerührt. Wenn sie vielleicht etwas zu sauer, so kann, falls sie gehörig braun ist, mit 1—2 Eßlöffel Milch nachgeholfen werden.

Auf französische Weise legt man ein Schweinsnackenstück nach dem Salzen mit Äpfelvierteln, vielen kleinen Zwiebeln und kleinen geschälten Kartoffeln zusammen in die Pfanne, übergießt den Braten mit zerlassener Butter, brät ihn eine Viertelstunde und gießt dann eine große Tasse siedendes Wasser zu, mit dem man ihn gar schmort. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte der Schüssel und Zwiebeln, Äpfel, sowie Kartoffeln im bunten Kranze herum.

161. Geräucherter Schinken zu kochen. Man legt den Schinken eine Nacht in Wasser, wäscht ihn am andern Morgen gehörig mit einer Handvoll Weizenkleie und heißem Wasser, spült ihn klar ab und setzt ihn, mit kochendem Wasser bedeckt oder in einem Dampfkessel, die Schwarte nach oben, aufs Feuer. Der Schinken muß schnell zum Kochen gebracht werden, dann aber langsam, doch fortwährend $3^1/_2$ Stunden kochen und danach $^1/_2$ Stunde in der Brühe nachweichen. Ganz vorzüglich aber wird ein ganzer Schinken, wenn man ihn am Tage, bevor man ihn gebraucht, morgens auf eine heiße Platte stellt, wo er nicht kochen kann, und ihn dann am andern Tage in demselben Wasser gar kocht. Der Schinken wird so überaus zart, ohne daß er von außen im geringsten zerkocht. Soll derselbe ganz zur

Tafel gebracht werden, so legt man ihn beim Anrichten zuerst auf eine Küchenschüssel, nimmt mit einem Messer alles Unansehnliche weg, macht 2 Finger breit vom Ende einen geraden Schnitt durch die Schwarte, so daß diese an der Beinseite fest bleibt und rings umher einen Rand bildet, rollt das inwendige Stück Schwarte von der Spitze an auf, sticht diese Stelle mit einem hölzernen Pfriem oder dem feinen Knochen, den man aus dem Beine ziehen kann, fest, rollt nun das Bein in ein zierlich geschnittenes Papier, befestigt es, legt den Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel, Petersilienblätter auf den Rand und macht von feingehackter Petersilie eine Verzierung auf die Randschwarte.

Anmerk. Die Reste von einem Schinken verwendet man passend zu Schinken-Kartoffeln nach C. II. Nr. 15 oder zur Pastete (siehe Abschn. E), oder zu gebackenen Schinkenresten mit Nudelteig (siehe Abschn. I). Auch kann man Schinken-Rusell (siehe Abschn. K.), eine sehr beliebte Gemüsebeilage, davon bereiten.

162. Schinken in Madeira-Sauce. Der geräucherte Schinken wird nach vorhergehender Angabe weich gekocht, die Schwarte abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen entfernt, dann der Schinken in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt, und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben. Man nimmt eine gute Kraftbrühe, welche nach A. Nr. 31 bereitet ist, macht 1—2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von derselben dazu, würzt sie mit Salz und läßt sie mit ½ Flasche Madeira klar einkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons, die nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 38—40 zur Sauce fertig gemacht sind, hinzu. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen 2 Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel.

Ein Pfund Reis wird abgebrüht, in Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im geringsten zerkocht sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidottern und 125 g geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

163. Schinken in Burgunder gekocht. Ein gut abgewaschener geräucherter Schinken wird über Nacht in Wasser gelegt, sauber abgeputzt, mit kaltem Wasser zu Feuer und zum Kochen gebracht, worauf er 2—3 Stunden mehr ziehen als kochen muß, doch darf er noch nicht ganz weich sein. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, entfernt einen

Teil des Fettes mit der Schwarte, kocht 1½—1¾ Qt. sehr kräftige Rindfleischbrühe mit einer Flasche Burgunder und 1 Eßlöffel Zucker auf, schüttet dies über den Schinken und schmort ihn unter fleißigem Begießen schön bräunlich und weich. Die Sauce wird vor dem Anrichten entfettet und gut durchgeseiht. Bei fehlender Fleischbrühe stellt man solche mit Liebigs Fleischextrakt her.

164. Schinken in Burgunder auf französische Art. In jeder Weise der vorigen vorzuziehen ist diese Vorschrift, welche zwar umständlicher ist, den Schinken aber im Geschmack unübertrefflich herrichtet. Den sauber geputzten Schinken mariniert man, nachdem man die Knochen möglichst entfernt, eine Nacht in Burgunderwein mit Zwiebeln und feinen Kräutern. Dann füllt man die durch Auslösen der Knochen entstandene Öffnung mit 3 Uzn. Trüffeln und 1 Tasse dicker Jus, umwickelt den Schinken und steckt ihn in eine große gut gereinigte Schweinsblase, die man mit soviel Marinade füllt, als sie eben faßt, worauf man sie sorgfältig zunäht, in eine Serviette bindet und den Schinken drei bis vier Stunden wie nach voriger Weise langsam ziehen läßt. Dann läßt man ihn etwas auskühlen, öffnet die Blase, fängt die Flüssigkeit auf und verdickt sie mit einem braunen Buttermehl zu einer dicken glänzenden Sauce, mit der man den Schinken zum Teil glaciert und bräunlich brät, während man die übrige dazu reicht.

165. Schinken in Reis. Der geräucherte Schinken wird nach Nr. 162 gekocht, das Fett ein wenig davon geschnitten, die Schwarte abgezogen und der Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon 1½ Pf. abgebrühten Reis gar und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt diesen mit einem Ei dick guter Butter, 3 Uzn Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darauf, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Glut darüber und läßt es ½ Stunde backen.

Der Schinken wird mit einer Trüffelsauce (Abschn. R.) als Mittelschüssel zur Tafel gegeben.

166. Schinken zu kochen auf mecklenburgische Art. Der geräucherte Schinken wird nach angegebener Vorschrift gekocht, die Schwarte davon abgezogen, mit einem Gemengsel von geriebenem Brot, Zucker, Nelken und Zimt bestreut und kalt aufgetischt.

167. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art. Ein geräucherter Schinken wird, wie beim Kochen desselben bemerkt ist,

gewässert und gereinigt, danach abgetrocknet, Brotteig 2 Finger dick ausgerollt, mit grünen oder getrockneten Kräutern, als Thymian, Majoran, Dragon, Melisse, Schnittlauch, Basilikum u. dgl. bestreut, der Schinken darauf gelegt und mit Teig so zugeschlagen, daß beim Backen nicht der geringste Schwaden daraus hervortreten kann. Dann wird der Schinken in einem Backofen je nach der Größe 2—3 Stunden gebacken. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt aller Saft im Schinken. sie ist daher angelegentlich zu empfehlen.

Anmerk. Der angeschnittene Schinken kann bis zum ferneren Gebrauch in diesem Teige aufbewahrt werden.

168. Gefülltes Schweinsrippenstück. Man nimmt das ganze Rippenstück, reibt es mit Salz ein, schneidet das kleine blutige Ende davon ab, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, füllt in vier Teile geschnittene saure Äpfel, gebrühte Zwetschen, oder beides gemischt hinein und biegt und näht das Stück von allen Seiten zusammen. Darauf legt man es in etwas kochende Butter, macht beide Seiten gelb, gießt kochendes Wasser darunter und läßt es, fest zugedeckt, wenigstens $2^1/_2$ Stunden braten, während man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzufügt und das Begießen nicht versäumt. Den mit Äpfeln oder aufgequellten getrockneten Zwetschen gefüllten Rippenbraten bereitet man am besten im Bratofen. Er wird anfangs nur mit Wasser in der Pfanne halb bedeckt, je nach dem Alter des Tieres, von welchem er stammt, 1—3 Stunden gekocht, wobei man ihn einmal umlegt. Bis zu der Zeit muß das Wasser verkocht sein und man begießt nun mit dem sich reichlich vorfindenden Fett fleißig den Braten, bestreut ihn mit wenig Salz und brät ihn während $^1/_2$ Stunde schön braun und krustig. Die Sauce wird mit wenig gebratenem Mehl und etwa vorhandener Zwetschenbrühe sämig gekocht. Das überflüssige Fett füllt man am besten nach dem Herausnehmen des Bratens ab und bereitet dann erst die Sauce.

In der feinen Küche füllt man die Schweinsrippe vielfach mit Sauerkraut, welches man in Butter, mit etwas Zucker und einem Glase Weißwein etwa $^3/_4$ Stunden gedämpft und alsdann mit gekochten Kastanien oder kleinen gedünsteten Champignons vermischt hat. Darauf verfährt man wie oben, doch nimmt man gern etwas Wein zu dem Wasser.

Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen.

169. Schweinssülze nach Küstelberg. Die Zubereitung ist in Abschnitt W. zu finden.

170. Ein Spanferkel zu braten. Nachdem das Spanferkel geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden ihm die Pfoten abgeschnitten und die Augen ausgestochen, inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von außen abgetrocknet, mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstochen, in die Bratpfanne, wo hinein etwas Wasser kommt, gelegt, recht oft mit Speck oder feinem Öl bestrichen und mit einer Spicknadel gestochen, damit keine Blasen entstehen. Das Spanferkel wird nicht wie andere Braten begossen, auch erst, wenn es gelbbraun und hart ist, mit etwas Salz bestreut. Dann wird es wieder mit Speck bestrichen und, nachdem es eine Stunde gebraten, mit einer Citrone im Maul recht heiß ohne Sauce angerichtet. Folgendes wird dazu gegeben: Man hackt Leber, Herz und die vorher abgekochte Lunge fein und schmort dies in Butter gar. Dann schwitzt man Schalotten in Butter, worin ein Eßlöffel Mehl gelb gemacht, rührt sie mit Fleischbrühe zu einem schlanken Brei, fügt Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Citronensaft und etwas feingehackte Citronenschale hinzu und läßt dies alles miteinander durchkochen.

171. Geräucherten Schweinskopf zu kochen. Derselbe wird über Nacht mit Wasser bedeckt, am andern Morgen warm abgewaschen und mit kochendem Wasser, die fleischige Seite nach unten, 3 Stunden langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

172. Eisbein. Zu Sauerkraut kocht man vielfach auch die eingesalzenen Beine, Pfoten und Ohren des Schweines, die kalt aufgestellt und langsam gar gekocht werden. Einen Teil ihrer Brühe benutzt man zum Kochen des Sauerkrautes.

173. Pökelfleisch. Man richte sich beim Kochen nach eingepökeltem Rindfleisch (D. Nr. 68).

174. Bällchen (Frikandellen) von Schweinefleisch. Man nimmt durchwachsenes feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat und Citronenschale oder etwas gehackte Schalotten, einige Eier, etwas geriebenes Weißbrot und ein wenig Sahne, mischt dies untereinander, rollt es mit der Hand zu Bällen, bestreut es mit Zwieback und brät es in Butter gelb.

Als Beilage zu Spinat und allen Kohlarten.

175. Schweinsrippchen. Das Fleisch muß von einem jungen Schwein sein. Die Rippen werden zubereitet wie Kalbs-Koteletts,

müssen aber etwas langsamer und 2 Minuten länger braten. Sie bilden besonders zu allen Kohlarten eine angenehme Beilage.

176. Gehackte Koteletts. Man nehme zu 4 Koteletts 1 Pfund vom Nackenstück eines jungen Schweines, hacke es mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer ganz fein, teile es in 4 Teile, forme es zu Koteletts und durchkreuze die Oberfläche etwas, wodurch sie besser paniert werden können. Dann schlage man 1 Ei mit einem Eßlöffel Wasser, welches zu 6 Koteletts hinreicht, sorge für reichliche getrocknete und gestoßene Weißbrotrinde oder für altes geriebenes Weißbrot, mache Butter oder Nierenfett nach A. Nr. 24 recht heiß, tunke die Koteletts ringsum in Ei, wälze sie dann in Weißbrot und brate sie auf beiden Seiten rasch in offener Pfänne einige Minuten gelbbraun, während man sie öfter hin und her schiebt, damit das Fett nicht brenzlig werde. Sobald sie inwendig nicht mehr blutig sind, nehme man sie rasch vom Feuer, damit sie recht saftig bleiben. Solche Koteletts passen zu den feinsten Gemüsen, auch zu Kartoffelspeisen. Auch kann man eine beliebige Kraftsauce von Fleischextrakt mit Kapern, Sardellen u. dgl. um die Koteletts anrichten und Citronensaft darüber träufeln, oder die Koteletts mit großen in Butter gedämpften Apfelscheiben umkränzen.

177. Schnitten von geräuchertem rohen Schinken. Man schneide fingerdicke Scheiben, lege sie über Nacht in Milch, was besonders bei salzigem oder etwas ausgetrocknetem Schinken notwendig ist, klopfe die Scheiben auf beiden Seiten stark mit der Schnittseite eines nicht scharfen Messers hin und her, tunke sie in geschlagenes Ei und etwas Pfeffer, drehe sie dann in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot um und brate sie in offener Pfanne in heißer Butter auf sehr schwachem Feuer (auf starkem werden sie hart) unter häufigem Umwenden, bis sie gelb geworden sind.

178. Klops von Schweinefleisch. Diese werden nach Nr. 27 zubereitet.

179. Schnitten von Schweinefleisch. Die Zubereitung ist wie bei Beefsteaks von gehacktem Rindfleisch Nr. 22. Sie werden in gelb gemachter Butter gebraten.

180. Schweinslenden. Die Lendenstücke werden etwas geklopft, mit wenig Salz bestreut, in gelb gemachte Butter gelegt, ringsum braun gemacht und, fest zugedeckt, langsam 1/4 Stunde bei einmaligem Umwenden gebraten. Dann gibt man etwas Sahne hinzu und läßt

sie bei öfterem Begießen noch etwa ebenso lange braten, wenigstens nicht länger, als bis sie sich zart durchstechen lassen. Vor dem Anrichten kommt wie gewöhnlich etwas Mehl, einige Minuten später soviel Bouillon oder Wasser hinzu, daß es eine gebundene Sauce gibt, welche durch einige Citronenscheiben gewürzt wird.

181. Süßsäuerliches Ragout von Schweinefleisch. Das Nackenstück eignet sich besonders dazu, auch alle Bruststücke. Man schneide das Fleisch in passende Stücke und verfahre ganz damit wie beim Hasenpfeffer; reichlich Zwiebeln und Gewürz ist bei einer sämigen, nicht zu langen Sauce eine Hauptbedingung, auch darf das Fleisch nicht im mindesten zerkochen.

182. Süddeutsche Schnitzchen von gehacktem Schweinefleisch. Diese können außer von Schweinefleisch auch von jeder anderen Fleischart bereitet werden. 1 Pfund zartes fettes Schweinefleisch wird sehr fein gehackt nebst einer in Butter gar gedämpften kleinen Zwiebel oder Schalotte. Dann rührt man dasselbe mit 12 ausgewässerten entgräteten gehackten Sardellen, 1 Eßlöffel gröblich gehackten Kapern, etwas feinem Pfeffer und Muskatnuß, 2 Uzn. ohne die braune Rinde fein geriebenem Weißbrot, 3 Eiern und 3 Eßlöffel dickem sauren Rahm zu einer geschmeidigen Farce. Aus dieser formt man thalergroße, nicht zu dicke Körper, steckt in jeden ein Stückchen gespaltene Petersilienwurzel als Knochen und brät sie rasch in Butter auf beiden Seiten braun.

Mit der Butter angerichtet sind diese Schnitzchen eine Beilage zu feinen Gemüsen, ohne Butter und Petersilienwurzel zum Thee und Butterbrot.

183. Bratwurst und Äpfel, ein sächsisches Gericht. Man schneide 6 Stück feine geschälte Äpfel in je 8 Teile und lasse sie, mit Zucker und etwas Zimt bestreut, einige Stunden stehen. Zugleich stelle man gereinigte Korinthen mit etwas lauwarmem Wasser zum Ausquellen auf eine warme Platte. Dann mache man ein gutes Stück Butter in einer Pfanne gelbbraun, lege ½ Pfd. Bratwurst hinein, die Äpfel an dieser herum, Korinthen und etwas Citronenschale darüber und lasse es zugedeckt langsam braten. Sobald die Apfelstückchen unten weich sind, lege man sie auf die andere Seite und nehme die gar gewordenen heraus, damit sie nicht zerfallen. Wenn die Wurst gar ist, gebe man ein Glas Rheinwein zur Sauce, richte sie darin an und garniere die Schüssel mit den Äpfeln.

184. Frische Bratwurst (sogenannte Mettwurst) zu braten. Ist das Fleisch zu der Wurst würfelig geschnitten, so setze man sie mit

etwas Wasser in einer Pfanne zugedeckt aufs Feuer, lasse sie $3/4$ bis 1 Stunde kochen, nehme dann, damit das übrige Wasser verdampfe, den Deckel ab, gebe ein Stück Butter darunter und brate sie auf beiden Seiten blaßgelb, damit sie recht weich bleibe. Frische Bratwurst von feingehacktem Fleisch legt man sofort in zerlassene Butter und brät sie 15—20 Minuten. Auch kann man, nachdem die Wurst in Butter auf beiden Seiten gelb gebraten, nicht bitteres Bier auffüllen und die Wurst gar dämpfen.

185. Geräucherte Schweinswurst zu kochen. Diese Wurst wird hauptsächlich zu braunem Kohl, in Erbsen-, Bohnen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gekocht. So lange sie noch weich ist, wird sie mit heißem Wasser abgewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und weich gekocht. Ist sie aber ausgetrocknet, so reicht dies zum Weichwerden nicht hin. Sie muß dann 2 Tage vor dem Kochen abgewaschen, mit Wasser bedeckt, nicht in die heiße Küche, sondern an einen kalten Ort gestellt werden; sie wird dadurch erweicht und genießbar. Übrigens ist nicht zu raten, selbstgemachte Wurst zum Kochen und Braten zu lange aufzubewahren.

186. Frankfurter Knackwürstchen. Diese sowie Wiener und Jauersche Würstchen werden mit kochendem Wasser bedeckt, 10 Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt und roher Meerrettich ohne weitere Zuthaten dazu angerichtet. Auch geben diese Würstchen eine treffliche Beilage zu jedem Kohlgemüse, oder zu Kartoffel- und Bohnensalat.

187. Schinkenschnittchen. Zu übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, 2 Uzn. geriebenes Weißbrot, 3 Eßlöffel Rahm und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Danach werden Weißbrotschnittchen in Milch und Eier eingeweicht, mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrot gewälzt und in Butter gelb gebacken. — Ein wohlschmeckendes Gericht nach der Suppe, zugleich eine Mittelschüssel und Beilage zum Salat, sowie auch zu allen Blättergemüsen und Bohnen.

188. Röstschnitten von Pökelfleisch. Weichgekochtes übriggebliebenes Pökelfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei und Nelkenpfeffer umgedreht, in Mehl gewälzt und in Butter gelb und kroß gebraten. Eine recht wohlschmeckende Beilage zu verschiedenen größeren Gemüsen.

189. Eingehüllte Reste. Man schneidet übriggebliebenes Schweinefleisch in Scheiben. Dann läßt man zwei Handvoll kleine Zwiebeln in Butter bräunlich werden, schwitzt auch Mehl darin und verkocht dies mit einem Glas Rotwein, 1 Tasse Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und wenig Thymian zu dickfämiger Sauce. In ihr läßt man die Fleischscheiben durch und durch heiß werden und gibt sie nebst Kartoffelbrei zu Tische.

190. Schweinebratenpäckchen. Auch hierzu schneidet man das Fleisch in Scheiben, legt immer zwei auf einander, bestreicht sie auf beiden Seiten mit Butter, wendet sie dann in Reibbrot und gewiegten feinen Kräutern und hüllt sie nun ganz in steifes dick mit Butter bestrichenes weißes Papier. Man stellt die Päckchen 10 Minuten auf einem Rost in den heißen Ofen und gibt sie dann sofort zu Tisch. In einem Schüsselchen reicht man daneben Kartoffelsalat und kleine saure Gurken.

191. Schinkenreste mit Spargel. (Eingangsgericht.) Die Schinkenreste werden, falls sie sehr trocken sein sollten, mehrere Stunden in Milch gelegt, dann in Würfel geschnitten und mit der gleichen Menge in Stückchen geschnittener in Salzwasser gar gekochter Spargel vermischt. Dann schlägt man aus 3 Eiern, 2 Theelöffel Mehl, ¼ Qt. Spargelwasser, wenig Citronensaft, einer Messerspitze Fleischextrakt, Salz und Muskatnuß eine sehr dicke Sauce, vermischt beide Teile damit, füllt sie in ausgebutterte heiße Muschelschalen, bestreut die Oberfläche mit Reibbrot und läßt sie im Ofen goldbraun werden.

Krankenspeisen. Als Krankenspeisen eignen sich vom Schweinefleisch nur 175, 178 und 180.

VI. Wildbret.

192. Allgemeine Regeln für Verwendung und Bereitung des Wildes. Wie bei den Fischen die Laichzeit eine Unterbrechung in deren Verwendung bedingt, so beim Wilde die Schonzeit. Es ist für die Hausfrau von Wichtigkeit die Zeit zu kennen, wo ein bestimmtes Wildbret nicht zu haben ist. Allerdings ist die Jagd- und Schonzeit nicht genau anzugeben, weil sie nach den Gegenden verschieden ist. Rehböcke haben Schonzeit meist nur März und April, weibliches Rehwild das ganze Jahr, ausgenommen den Zeitraum vom 15. Oktober bis 14. Dezember. Männliches Rot- und Damwild hat Schonzeit von

März bis Juli, weibliches vom Februar bis Mitte Oktober; der Hase von Februar bis September. Von Wildgeflügel dürfen Auer-, Birk- und Fasanenhähne von Juni bis September nicht geschossen werden, Enten vom April bis Juli, Schnepfen vom Mai bis Juni; Rebhühner dürfen nur in den Monaten September bis Dezember erlegt werden. Beim Einkauf des Wildbrets achte man darauf, daß es nicht zerschossen ist, auch darf Wildbret nicht zu alt sein — ich meine damit: es darf nicht zu lange gelegen haben, denn jeder, auch nur der geringste „Hautgout“ schadet dem feinen Geschmack des Fleisches.

Gewässert darf Wildbret nie werden, am praktischsten erweist sich folgende in Frankreich gebräuchliche Reinigungsmethode. Man entfernt alle blutigen Teile, taucht dann ein Tuch erst in lauwarmes Wasser, reibt das Fleisch überall ab und wäscht das Tuch aus. Man wiederholt dies Verfahren mit kaltem Wasser, dem man für blutige Stellen gern etwas übermangansaures Kali zusetzt, noch einmal und häutet und spickt oder bereitet das Wild wie üblich vor

Eine gute Bereitung ist ein Haupterfordernis, um den trefflichen Wohlgeschmack des Wildes ganz zur Geltung zu bringen. Der Braten muß gut gespickt sein (vergl. D. 1. Allgemeine Regeln), der Ofen zu seiner Bereitung nicht überhitzt werden. Man brät Wildbret in reichlich Butter mit Speck und saurer Sahne unter fleißigem Begießen; Nachfüllen von Wasser ist zu vermeiden.

Bei allem Wildbret ist, mit Ausnahme des wilden Schweines, der Kopf der schlechteste Teil und nur zu einem gröberen Ragout, wie Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten, zu gebrauchen, wozu man auch den Hals nehmen kann; die Zunge ist jedoch sehr gut. Danach folgt die Brust, besonders wenn sie durch den Schuß blutig geworden, und auch sie ist dann am passendsten zum Ragout. Nun folgen die Blätter und Keulen, die sich von altem Wild zum Schmoren, von jungen Tieren sehr gut zum Braten eignen, und endlich der Ziemer, das beste Stück zum Braten. — Vom Reh ist auch die Leber, wenn man sie ganz frisch haben kann, vorzüglich.

193. Vom Aufbewahren des Wildbrets. Der Hase erhält sich, in kalten Wintertagen ausgeweidet und im Fell an der Luft hängend, 8 Tage und länger frisch Indes kann man alsdann den Braten, wenn es sein muß, noch einige Tage in Essig aufbewahren, doch wird er dadurch nichts weniger als verbessert. Anzuempfehlen ist daher auch beim Wild die Wickersheimersche Frischerhaltungsflüssigkeit, doch möchte ich hier noch einmal darauf hinweisen, kein Wild allzu lange aufzuheben. Fleisch von Reh, Hirsch und Schwein ist auch auf folgende Weise längere

Zeit zu erhalten. Man läßt die Stücke gehörig zu Braten hauen, bestreut sie mit nicht zu viel Salz und läßt die Braten in einer Pfanne von allen Seiten schnell zurösten. Nachdem die Stücke ganz kalt geworden, packt man sie mit einigen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wacholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Citrone und etwas Salz festschließend in ein kleines Faß oder in einen passenden Steintopf, gießt soviel geschmolzenes Schweineschmalz, welches sich am längsten hält, ohne ranzig zu werden, über das Fleisch, daß es davon rings umgeben ist. Acht Tage etwa hält sich so das Fleisch sehr gut, es kann beim Gebrauch ganz nach Belieben geschmort oder gebraten werden, wobei man es wie frisches Fleisch behandelt.

194. Vom Abziehen des Hasen. Beim Einkaufen des Hasen sehe man besonders danach, daß der Rücken nicht zerschossen ist, wodurch das beste Fleisch des Wildes schlecht und trocken wird. Einen jungen Hasen kann man daran erkennen, daß die Vorderbeine sich leicht zerbrechen und die Ohren sich leicht einreißen lassen; auch haben junge Hasen bis zum zweiten Jahre ein weißliches Fleckchen an der Stirn. Übrigens sind auch alte Hasen sehr vorteilhaft für die Küche, wenn sie gut zubereitet werden. Zarter wird deren Fleisch, wenn man den alten abgestreiften Hasen einige Tage in Buttermilch legt. Das Abziehen und Vorrichten des Hasen zum Braten ist einigermaßen mühsam und geschieht wie folgt.

In der Regel ist der Hase ausgenommen, wenn man ihn erhält; Leber, Herz und Lunge findet man aber noch vor. Soll er abgezogen werden, so legt man ihn auf einen Küchentisch, oder hängt ihn an den Hinterbeinen an einen starken Nagel, zuerst mit dem einen Lauf, dann mit dem andern, der Rücken liegt auf dem Tische oder ruht an der Wand. Nun schneidet man mit einem spitzen, scharfen Messer die Haut von den Pfoten bis zum „Verschluß“ (die Stelle, wo der Hase ausgenommen ist) auf, streift sie von dem kurzen Schwanz und den beiden Keulen ab, muß aber an letzteren mit dem Messer nachhelfen, damit kein Fleisch an der Haut sitzen bleibt, welche sich nun leicht bis zu den Vorderbeinen abstreifen läßt und nur an der Bauchseite, wo Fett sitzt, der Nachhilfe des Messers bedarf. Von den Vorderläufen schneidet man die Pfoten ab und drückt die fleischigen Blätter mit Leichtigkeit aus der Haut, die nun über den Kopf gestreift wird, bei welcher Gelegenheit die Ohren abgeschnitten werden. Dann löst man die Haut mit dem Messer noch an den Augen und am letzten Teile des Kopfes. Die Knochen der beiden Hinterbeine werden an der Verschlußstelle mit einem starken Messer ausgetrennt; dann wird der Leib bis

zur Brust aufgeschlitzt, die Leber, Lunge und das Herz ausgenommen und das in der Brusthöhle angesammelte Blut in etwas Essig aufgefangen. Nun schneidet man die Brustknochen durch und die Halshaut bis zum Kopfe auf, reißt die Luftröhre aus und legt den Hasen auf ein Hackebrett, um die Blätter abzulösen und den Hals beim Anfange des Rückenfleisches abzuhauen. Zuletzt stutzt man die Rippen auf beiden Seiten des Hase soweit ab, daß 2 Finger breit von jenen und den dünnen Bauchlappen zum Schutze des zarten Rückenfleisches beim Braten sitzen bleiben. Nachdem der Hase dann noch wiederholt mit kaltem Wasser abgewaschen ist, geht man an das Abhäuten und Spicken desselben.

Das Kochfleisch, Kopf, Hals, Bauchlappen, Brust, Blätter, Lunge und Herz, wird aufs sorgfältigste gewaschen, von Schrotkörnern und mit diesen eingedrungenen Haaren gesäubert, aber nicht förmlich abgehäutet wie der Braten. Kann das genannte Fleisch nicht gleich zum Ragout verwandt werden, so begießt man es mit Essig, um es noch einige Zeit zu erhalten.

Die Leber befreit man von der nicht sehr großen und von jener kaum zu unterscheidenden Galle und brät sie so frisch wie möglich, nachdem sie einige Stunden in süßer Milch gelegen, in brauner Butter mit etwas Mehl, Semmelkrume und einigen gequetschten Wacholderbeeren. Sie darf nicht lange gebraten werden, sonst wird sie trocken.

Schließlich vergißt man auch nicht, den Balg des Hasen mit Heu oder Stroh auszustopfen und an die Luft zu hängen, damit er verwertet werden kann, wenn er gut getrocknet ist. Die Hautseite muß nach außen kommen.

195. Hasenbraten im Ofen. Man nimmt dazu den ganzen Rücken nebst den Hinterläufen, das übrige wird zum Hasenpfeffer gebraucht. Beim Abwaschen sehe man aufmerksam zu, daß die Schußstelle wohl gereinigt werde, auch keine Haare, welche vielleicht mit den Hagelkörnern eingedrungen sind, zurückbleiben. Dann wird der Rücken enthäutet und nach D. Nr. 1 gespickt. Man streue sodann etwas Salz darüber und lege ihn, den Rücken nach oben, mit reichlich Butter in eine irdene Bratpfanne, umwickele die Füße mit Papier und brate ihn, damit er nicht austrockne, in einem heißen Ofen, der jedoch von unten eine nicht gar zu starke Hitze haben darf, weil sonst die Sauce leicht brenzlig wird. Sobald der Braten gelblich geworden, gieße man nach und nach 1 bis 2 Tassen dickliche saure oder süße Sahne darüber. Reichlich Butter und Sahne und fleißiges Begießen macht den Braten saftig; selbst das Fleisch an den Beinen kann dadurch fast ebenso mürbe und

saftig zubereitet werden als der Rücken. Man brate einen jungen Hasen nicht über $1/2$ Stunde, einen älteren etwa $1—1^1/4$ Stunde, und nehme den Braten, sobald er sich milde durchstechen läßt, sofort aus dem Ofen, selbst dann, wenn das Anrichten noch nicht erfolgen kann, indem durch Warmhalten im Ofen das Fleisch austrocknet. Zur Zeit setze man die Pfanne wieder 10 Minuten hinein und versäume das Begießen nicht, auch vergesse man nicht, das Papier beim Anrichten zu entfernen. Die Sauce werde nach Nr. 1 zubereitet.

Statt mit Sahne, kann ein ganz alter Hase allenfalls auch mit guter Buttermilch zubereitet werden, wobei dann, nachdem er eine gelbliche Farbe erhalten hat, etwa $\frac{1}{2}$ Qt. Buttermilch nach und nach hinzugegossen wird, aber für eine stärkere Unterhitze gesorgt werden muß, damit die Sauce nicht weißlich bleibe.

Liebt man am Hasenbraten einen säuerlichen Geschmack, so lege man ihn vorher 12 Stunden in Essig.

Anmerk. Wie man von übriggebliebenem Hasenbraten oder von dem Gerippe eine angenehme Suppe bereiten kann, findet man in B. Nr. 27.

196. Hasenbraten am Spieß. Wenn der Hase nach vorhergehender Beschreibung vorgerichtet ist, wird er an den Spieß gebracht, über und über mit kochendem Wasser begossen und bei einem hellen, raschen Holzkohlenfeuer in die Maschine gebracht. Reichlich Butter wird braun gemacht, mit einem Löffel voll Mehl durchgeschwitzt, knapp $\frac{1}{4}$ Qt. Milch durchgerührt und der Braten rund umher und fast ununterbrochen bei $3/4$ stündigem Braten damit begossen. Liebt man das Fleisch nach englischer Weise inwendig rot, so bedarf es zum Braten nur $1/2$ Stunde; $1/4$ Stunde vor dem Garwerden gibt man eine Tasse Sahne zur Sauce.

197. Gedämpfter Hase. (Verwendung für ein altes Tier.) Der Hase wird gespickt, in Stückchen zerschlagen und in gebräunter Butter in der Pfanne angebraten. Darauf schüttet man die Butter in einen irdenen Topf, legt Speckscheiben und Gewürz hinein, die mit Salz bestreuten Hasenstücke darauf und übergießt alles mit $\frac{1}{8}$ Qt. saurer Sahne, in der $\frac{1}{8}$ Uze Mehl zerquirlt wurde. Nun wird der Deckel des Topfes mit einem Papierstreifen, der mit Mehlbrei bestrichen wurde, fest verklebt, das Gericht im Ofen bei mäßiger Hitze zwei Stunden geschmort und die jetzt weichen und dabei saftigen Fleischstücke auf heißer Schüssel angerichtet. Der Bratensatz des Hasen wird durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Fleischbrühe verdünnt und über das Fleisch gefüllt, welches mit Salzkartoffeln gereicht wird. Hat man zum Schmoren einen

Umbachschen oder Papinschen Topf, so ist das Verkleben mit Papierstreifen nicht nötig.

198. Hasenpfeffer. Die Vorderbeine nebst der Bauchhaut des Hasen werden in Stücke geteilt, gehörig gewaschen, und die Haare, die sich etwa darin finden sollten, gut abgespült; der Kopf wird gespalten und samt Herz, Leber und Lunge gewaschen. Wünscht man das Fleisch vor dem Gebrauche einige Tage aufzubewahren, so übergieße man es mit Essig und wende es jeden Tag um; bewahre es aber nicht bis Geruch entsteht, wie das so häufig geschieht. Beim Gebrauche mache man, zur Ersparnis der Butter, einen Teil Speck heiß, lasse mehrere feingewürfelte Zwiebeln unter öfterem Umrühren darin gelb werden, sowie danach auch einen gehäuften Eßlöffel Mehl. Ist das geschehen, so rühre man soviel kochendes Wasser hinzu, als zu einer reichlichen Sauce, unter Berücksichtigung des Verkochens gehört, gebe Salz, einige gestoßene Nägelchen, eine reichliche Messerspitze Pfeffer, einige Lorbeerblätter, ein reichliches Stück Butter und soviel als nötig von dem Essig, in den man das Fleisch gelegt hat, hinzu und lasse dieses, fest zugedeckt, darin gar werden, doch darf es nicht zerkochen. Dann rührt man ein Stück Zucker oder einen Löffel Birnkraut oder auch nach Belieben ein Glas Rotwein an die Sauce. Die Sauce muß einen etwas pikanten, süßsäuerlichen Geschmack haben und zwar gebunden, doch nicht zu dick sein. Abgekochte Kartoffeln geben die passendste Beilage.

Feiner ist es, das Fleisch abzubrühen, in passende Stücke mit Entfernung der Knochen zu teilen und diese Stücke, nachdem das Fett heiß gemacht, mit Zwiebelwürfeln anbraten zu lassen. Statt des Wassers wird alsdann kochende Fleischbrühe angethan. Das Birnkraut läßt man fehlen und nimmt Rotwein.

199. Reh- und Hirschziemer am Spieß. Man brät den Ziemer frisch oder bestreicht ihn zum Aufheben mit Frischerhaltungsflüssigkeit. Beim Gebrauch wird er enthäutet, wie Hase gespickt, mit etwas Salz bestreut, an den Spieß gesteckt und im übrigen genau wie in Nr. 196 angegeben, verfahren. — Zeit des Bratens $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde. Alles Wildbret wird in Italien 10—12 Stunden in feinstes Salatöl gelegt. Ich probierte dies Verfahren aus und kann es empfehlen; die so eingelegten Braten waren von vorzüglichem Geschmack, natürlich muß feinstes Öl genommen werden, schlechtes würde den ganzen Braten verderben.

200. Reh- und Hirschziemer im Ofen zu braten. Beides wird nur schwach geklopft, abgehäutet und der Länge nach reihenweise reich gespickt und zwar so, daß man die Spicknadel nur zwischen zwei Speckfaden (Spicken) der vorhergehenden Reihe einsetzt. Dadurch wird das Spicken dichter, was sehr zum Saftigbleiben des zarten mageren Wildfleisches beiträgt.

Als Unterlage in der Pfanne werden Speckscheiben ausgebraten, der Braten wird hineingelegt, unter öfterem Begießen mit dem Fett so lange gebraten, bis das Gespickte gelb wird, und von nun an mit aufgelegten Butterscheiben oder übergefüllter saurer Sahne und dem nötigen Salz gar gebraten; nach Belieben können zuletzt einige feingestoßene Wacholderbeeren übergestreut werden. Bratezeit: Rehwild 1 Stunde, Hirsche je nach dem Alter 1½—2 Stunden.

201. Reh- und Hirschkeule. Eine Rehkeule wird schwach geklopft, abgehäutet und gespickt wie der Ziemer und ebenso in einer Stunde gar gebraten.

Eine Hirschkeule wird selten ganz gebraten. Man kann Fricandeaus herauslösen, spicken und braten wie „Ziemer" oder „Kalbs-Fricandeaus" Nr. 83, höchstens 1 Stunde. Wünscht man einen größeren Braten zu haben, so nimmt man die hintere oder vordere Hälfte der Keule ohne Knochen, welche etwas geklopft, abgehäutet und gespickt in 1½—2 Stunden je nach der Größe und dem Alter des Hirsches, wie vorher bemerkt, gebraten wird. Von dem Abfall der Keule kann man vorzügliche „Steaks" bereiten wie „Beefsteak von Filet oder Mürbebraten", auch kleine Fleischbälle, Klops, Frikandellen ꝛc. und von den zerhauenen Knochen eine wohlschmeckende braune Bouillon. Ganz unbrauchbar und ungesund ist das Fleisch von zu Tode gehetzten Tieren. Im Sommer wird solches sofort grünlich, ein Zeichen der beginnenden Verwesung, und durch kein Gewürz ist der widerliche Geruch und Geschmack zu heben oder zu vertuschen.

Fleisch von älteren Hirschen, namentlich Vorderziemer und Blatt, kann man mit Essig, Zwiebeln und Gewürzen längere oder kürzere Zeit marinieren, dann spicken und mit etwas Wasser anfangs im Bratofen schmoren und braten zugleich, oder auch beinahe weich kochen und dann erst im Bratofen mit Butter oder Speck noch ½ Stunde braten. Durch saure Sahne wird solches Fleisch stets mürber und schmackhafter.

202. Pfeffer von Hirsch oder Reh. Hierzu eignen sich am besten Blatt, Brust, Hals und Rippen. Man muß diese Stücke, besonders wenn sie zerschossen, blutig, und wenn stellenweise durch den

Schuß Haare eingedrungen sind, gehörig nachsehen und waschen. Dann schneidet man das Fleisch in passende Stücke, wendet sie in Mehl, macht sie in Speck und Butter ringsum gelbbraun, gießt kochendes Wasser mit etwas Salz hinzu, deckt den Topf rasch zu, und gibt einige Minuten später, nachdem man sorgfältig abgeschäumt, wenig Citronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, einige feingeschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig daran. Später kommt ein Glas Rotwein hinzu und ein Stück zur Hälfte gebrannter Zucker, doch nur soviel, daß die Schärfe des Essigs gemildert wird, oder statt dessen ein wenig Apfel- oder Birnkraut.

Die Sauce, mit der das Fleisch angerichtet wird, muß reichlich und sämig sein. Hierzu gebratene oder gekochte Kartoffeln.

203. Mailänder Rehrippchen. (Treffliches Zwischengericht.) Man schneidet die Rippchen aus dem Rehrücken, bereitet sie wie bei Kalbsrippen vor und spickt sie auf einer Seite und salzt sie. Reife Tomaten werden alsdann zerschnitten und mit gewiegtem rohen Schinken, geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und einem Stück Butter zu einem dicken Brei gekocht, der durch ein Sieb gestrichen wird und so steif sein muß (er kann durch Zwiebackkrumen eventuell verdickt werden), daß er gehäuft angerichtet werden kann. Auch Maccaroni wurden inzwischen in Salzwasser gekocht, mit Butter und Parmesankäse über dem Feuer geschwenkt und so lange heiß gestellt, bis die Rehrippen gebraten sind. Man brät diese in Butter unter Wenden bräunlich, stellt sie auf eine heiße Schüssel, kocht die Sauce mit braunem Buttermehl und Madeira bündig und richtet nun das Gericht an. In die Mitte der Schüssel häuft man den Tomatenbrei, legt die Röhrennudeln kranzförmig herum, stellt auf diese die Rehrippchen nebeneinander und reicht die Sauce nebenher.

204. Gedämpfte Rehschulter. Man schneidet die Rehschulter am zweiten Beingelenk ab, häutet sie sorgsam, spickt sie fein, salzt sie und legt sie in ein passendes Gefäß, welches man mit Speckscheiben ausgelegt hat. Man übergießt die Schulter mit halb Rotwein, halb Fleischbrühe, fügt feine Kräuter, ein Stückchen Ingwer, etwas geröstete Brotrinde und ein Lorbeerblatt hinzu und dämpft die Schulter im Ofen weich. Man legt sie auf eine heiße Schüssel, glaciert sie mit glühender Schaufel, umgiebt sie mit einem Kranz kleiner Kartoffelbällchen und reicht die durch ein Sieb gestrichene Sauce nebenher.

205. Wildschweinsbraten. Der Braten von einem überjährigen Wildschwein oder Frischling ist der vorzüglichste. Das Stück wird mit

dem Speck und etwas kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt und folgende Gewürze hinzugegeben: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, ¼ Qt. brauner Essig, und nur ein wenig Salz, weil die Brühe durch Einkochen andernfalls zu salzig würde. Ist der Braten gar, so gießt man die eingekochte Brühe durch ein Sieb, läßt den Braten mit Butter unter fleißigem Begießen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe hinzugießt.

Man läßt die Keule je nach dem Alter des Schweines etwa 2—3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit braten.

206. Wildschweinskopf. Man schickt den Kopf zum Schmied, um ihn über starkem Feuer und mit glühendem Eisen gehörig absengen zu lassen, wäscht ihn rein, schneidet die Haut vom Ober- und Unterkiefer los, hackt die Knochen etwas ab, macht vor der Stirn einen Einschnitt, damit die Schwarte nicht aufplatze, und läßt ihn eine Nacht im Wasser liegen, um ihn von dem durch das Sengen entstandenen Geruch zu befreien. Kann man ihn nicht im Schinkenkessel auf einem Einleger kochen. so thut man wohl, den Kopf in ein reines, altes Tuch zu legen. Die Ohren müssen glatt angelegt und das Tuch zum bequemeren Herausziehen zugebunden werden. Dann legt man den Kopf in einen Topf, bedeckt ihn mit 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig, gibt Salz dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn mit reichlich Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Salbei, Thymian, Rosmarin, 4—5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist, und in der kochenden Brühe 1 Stunde nachweichen. Diese muß einen recht kräftigen, gewürzigen Geschmack haben. Dann putzt man die Ohren, schneidet die Ränder zackig, zieht die Zunge ab, läßt den Kopf kalt werden, legt ihn in ein passendes Bunzlauer Geschirr und gießt die kaltgewordene Brühe darauf, in welcher er sich wochenlang frisch erhält. Beim Gebrauch schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein wenig weg, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, buntgeschnittenen Citronenscheiben, Rotebeeten, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, den Kopf mit Grün, und gibt ihm eine Citrone oder einen Apfel in den Rüssel. Der Kopf wird mit einer Teufelssauce oder mit Remoulade, in der feinen Küche stets mit Cumberlandsauce (Abschnitt R.) zur Tafel gegeben.

Was davon übrig bleibt, lege man wieder in die Brühe.

207. Wildhacksel. Man wiegt Wildbratenreste fein, reibt einige Zwiebeln, schwitzt diese in brauner Butter durch, fügt etwas Mehl, 1 Löffel gewiegte Petersilie und die noch vorhandene Bratensauce ohne

ihr Fett hinzu und kocht dies zusammen zu schmackhafter Sauce. In ihr muß das gewiegte Fleisch an heißer Herdstelle, ohne zu kochen, durch und durch heiß werden, man fügt zuletzt noch etwas Citronensaft nach Geschmack, sowie Pfeffer und wenn nötig Salz bei und richtet das Hacksel in einem Rande von Kartoffelmuscheln an und belegt die Oberfläche mit Perlzwiebeln und Eiervierteln.

208. Fleischkäse von Wildresten. Saftig gebratene Wildreste wiegt man, rechnet auf $2\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch 3 Uzn. geweichtes wieder ausgedrücktes Weißbrot $2\frac{1}{3}$ Uzn entgrätete ausgewässerte und gewiegte Sardellen, $2\frac{2}{3}$ Uzn geriebene in Butter gedämpfte Schalotten, ein Rührei von 5 Eiern, 5 Uzn. gewiegten Speck, $\frac{1}{4}$ Pfd, geriebenen Parmesankäse, Salz, Pfeffer und 4 Löffel Bratensauce. Alles dies wird sorgsam miteinander vermischt, der Schnee von 3 Eiweiß zuletzt durch die Masse gezogen und diese in ausgebutterter Form eine Stunde gekocht. Nach dem Erkalten stürzt man den Fleischkäse und reicht eine Remouladensauce nebenher.

Krankenspeisen. Alle Wildbretspeisen außer Nr. 197, 198, 202, 205, 206, 207 und 208 geben Krankengerichte.

VII. Zahmes und wildes Geflügel.

209. Erkennungszeichen jungen und alten Geflügels, und über die beste Zeit zum Einkauf.

Es ist für jede Hausfrau beim Einkauf von Geflügel wichtig, junge von alten, sowie gute gesunde Tiere von kranken unterscheiden zu können. Um möglichst gegen die Gefahr, krankes Geflügel gekauft zu haben, geschützt zu sein, ist vor allem der Ankauf lebender Tiere zu empfehlen. Gesunde Tiere haben helle glänzende Augen ohne kahle Ringe, glatt anliegendes Gefieder, rasche Bewegungen und einen leuchtend roten Kamm. Beim Einkauf toter Tiere untersuche man vor allen Dingen die Schlachtwunde, deren Ränder nach außen klaffen müssen; auch muß die Haut weiß, das Fleisch kernig sein und der Schnabel seine natürliche Farbe haben. Bei bläulicher, wohl gar schleimiger Haut und verfärbtem Schnabel ist vor Ankauf dringend zu warnen.

Um junges Geflügel zu erkennen, achte man auf zarte weiße Haut, leicht einzubiegende Brustknochen, hellen Schnabel, ebensolche Beinhaut und schlanken Körperbau. Alte Tiere haben mit Ausnahme des Puters, welcher in der Jugend schwarze Beinhaut hat, dunkle harte Hornhaut

an den Beinen. Bei jungen Puten und Gänsen läßt sich die Luftröhre leicht eindrücken, bei den Gänsen gibt es zudem ein untrügliches Mittel, um die Jugend zu entdecken, indem man einen Stecknadelknopf in die Brusthaut eindrückt, was nur bei jungen Tieren gelingt. Junges Wildgeflügel hat weiche gelbumränderte Schnäbel und helle, bei Rebhühnern, gelbe Füße, ebenso ist bei sehr jungen Tieren der Kiel einer ausgerupften Feder weich und mit Blut gefüllt.

Außer Jugend und Gesundheit ist für die mehr oder minder gute Beschaffenheit des Geflügels auch die Jahreszeit maßgebend, in der man es kauft.

Für junge Hühner ist die beste Zeit Mai bis November, die Kapaunen kauft man in den Wintermonaten, den Puter vom September bis März, doch ist er im September, Dezember und Januar am schönsten. Junge Tauben sind im Juni und Juli am fleischigsten; man kann aber auch im Winter in großen Städten dreimal so große Tauben als die einheimischen kaufen, welche aus Italien eingeführt werden. Fette Gänse kauft man von Oktober bis Januar, junge kann man aus Ungarn fast das ganze Jahr erhalten. Für Enten ist August bis Anfang November die beste Zeit. Über die Zeit für Wildgeflügel gibt der Jagdkalender beim Wildbret Auskunft.

210. Vorbereitung des Geflügels zum Kochen und Braten.

Nach der Art des Geflügels muß dieses einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; Junge Hühner, Hähnchen (Kücken) und Tauben muß man wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaune, Enten und Puter 2 und Gänse 3—4 Tage hinhängen. Das Geflügel hält sich am besten ausgenommen aber in den Federn in kühler Zugluft hängend.

Den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Putern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten; Enten der Kopf abgehauen; Tauben derselbe abgerissen oder besser abgeschnitten. Die Gänse tötet man mit einem spitzen Messer durch einen Stich an der Stelle, wo die Hirnschale sich ans Genick schließt, das Blut wird in etwas Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebraunt. Alles Federvieh, welches man zum Braten und zu braunem Ragout bestimmt hat, wird sogleich nach dem Abschlachten, während es noch warm ist, trocken gepflückt, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht reißt. Die Gänse werden gerupft, nachdem vorher die Fittige im ersten Gelenk abgedreht und die gröbsten Federn vom Schwanz zurückgelegt worden sind; auf der Brust werden vorerst jedoch nur die Deckfedern weggenommen,

damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflückt und aufbewahrt werden können. Danach wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Handvoll recht trocknes Stroh auf dem Herde anzündet, das Geflügel darüber hält und rasch dreht und wendet, damit die helle Flamme die auf der Haut sitzengebliebenen Stoppeln verzehrt. Ist das Stroh feucht, so wird das Geflügel schwarz. Zum Sengen des feineren Geflügels nehme man Spiritus, weil es dadurch nicht im geringsten von seiner Weiße verliert, auch keinen Rauchgeschmack erhält. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran sitzengebliebenen Pilen (Stoppeln) mittels eines spitzen Messers herausgezogen. Will man die Gänse aber längere Zeit erhalten, so darf man sie nach dem Ausnehmen nicht waschen oder muß sie wenigstens wieder sorgfältig trocknen von innen sowohl wie von außen. Das übrige ist weiter unten nachzusehen.

Das zur Suppe oder zum Frikassee bestimmte Geflügel wird sogleich nach dem Abschlachten, damit es recht weiß bleibe, 1/4 Stunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab, hält es einige Minuten in siedendes Wasser, und sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch einmal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht zu heiß nehmen, weil sonst die Haut abreißt. Dann pflückt man es behutsam und nimmt es aus

Puter und Kapaunen schlägt man oft vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt, ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verletzt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopfholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt; besser ist es aber, dies nur zu thun, wenn der Knochen so spitz heraussteht, daß er die Form des Bratens beeinträchtigt, weil das zarte Fleisch dadurch verletzt wird.

Den jungen Hähnchen drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wonach man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben.

Sodann schneidet man dem vorstehend erwähnten Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht Augen und Ohren mit einem spitzen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm und die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht auf der Rückseite des Tieres einen Längenschnitt in die Halshaut, löst Kropf und Luftröhre von allen Seiten, schneidet beides auch am Kopfe los und zieht Kropf sowohl wie Luftröhre heraus Dann macht man unten am Ende der

Brust bis zum Steiß gleichfalls einen Längenschnitt, faßt mit den Fingern der rechten Hand in den Leib hinter den Magen, zieht den ganzen Inhalt des Geflügels heraus und schneidet gleich die Darmöffnung aus, ohne den Darm zu verletzen. Die Galle wird nun vorsichtig von der Leber entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und die inwendige harte Haut abgezogen. Darauf wird das Geflügel inwendig und außen gehörig gewaschen und gespült, abgetrocknet, in ein Tuch gewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es nun zurichten, so wird es noch einmal leicht abgewaschen und je nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber und Magen von kleinem Geflügel werden, wenn man solche nicht zum Füllen benutzen will, in den Leib gelegt, indem sie da weniger austrocknen.

Dem Aufbiegen aber geht das Füllen voran, welches gewöhnlich nur bei zahmem Geflügel angewendet wird und, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise geschieht: Man greift mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von dieser zu lösen und die Öffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brotrinde in die offene Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce zwischen die abgelöste Haut und das Brustfleisch hinein und näht die Haut wieder zusammen.

a. Der Puter wird auf folgende Weise zum Braten zugerichtet (dressiert): Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß die Flügelspitzen flach auf dem Rücken liegen, dann legt man den Puter auf den Rücken, zieht den Kopf unter dem linken Flügel durch, so daß er neben der Brust liegt, und befestigt ihn hier durch einen dünnen hölzernen Spieß, damit er gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, damit die Brust nicht verletzt werde. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopfe hinauf, wodurch die Brust hervortritt, und sticht dann einen Holzspieß durch die Keulen, um sie fest anzuschließen. Zuletzt werden dem Puter Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b. Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben werden ebenso zugerichtet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf auf den Rücken und legt ihn unter einen Flügel nach der Brust hin. Die Hühner und Tauben werden nicht gespickt, Kapaune wie Hähnchen nach Belieben gefüllt und gespickt. Nach dem Füllen steckt man die Beine gekreuzt durch die Hautlappen unter der Brust.

c. Bei dem Ausnehmen der Gänse ist die größte Vorsicht nötig, damit deren wertvolles Fett nicht durch den Inhalt der Gedärme beschmutzt und unbrauchbar gemacht werde. Man kann unter der Brust

einen Schnitt der Länge nach machen, wie vorstehend schon bei dem Ausnehmen kleineren Geflügels gesagt ist, oder einen halbkreisförmigen Schnitt in die dicke Oberhaut der Gans bis auf die Fettlage oder die Flaumen, von einem Bein bis zum andern dicht vor der Darmöffnung her. Dadurch entsteht eine große Öffnung, die durchaus notwendig ist und vor dem Braten der Gans wieder zugenäht wird. Dann löst man Haut von dem Flaumfett, faßt mit der ganzen rechten Hand in die Gans hinein, macht die Flaumen unter dem Brustknochen, wo sie fest sitzen, los, löst sie links und rechts von dem Gerippe und dem Magen und zieht sie in einem großen Stück heraus, welches man in einer Schale mit frischem Wasser bedeckt. Nun erst faßt man die Leber, wozu man immer die ganze Hand nötig hat, zieht sie vorsichtig heraus und schneidet die Galle davon Diese ist nur von einem sehr feinen Häutchen umschlossen, welches man nicht verletzen darf. Jetzt wird der Magen mit dem am Halse der Gans gelösten Kropfe und den Gedärmen behutsam aus der Gans geholt und die Darmöffnung mit dem Ende des Darmes groß genug ausgeschnitten, Finden sich keine Fettstückchen mehr in der Gans, so wird sie zurückgelegt und das Darmfett gewonnen. Die Gedärme werden behutsam von dem Fette getrennt; da sie sehr leicht reißen und fast immer gefüllt sind, muß das Reißen durchaus vermieden werden, damit das Darmfett zum Braten der Gans benutzt werden kann. Dasselbe wird gleichfalls, aber gesondert von dem Flaumfett, in frisches Wasser gelegt, welches bei beiden Fettsorten jeden Tag erneuert werden muß bis zum Gebrauche. Der Magen wird aufgeschnitten, von dem Inhalt, der stets sandig ist, gesäubert und von der dicken Haut mit einem scharfen Messer auf der Innenseite gereinigt.

Von der Gans schneidet man nun Kopf und Hals sowie auch die Füße weg, haut die Flügel zwei Finger breit vom Körper entfernt ab, und gebraucht solches samt Herz und Magen zu Gänseschwarz oder zu Sulz. Die Gans wird dann gut gewaschen, mit einem reinen Tuche innen und außen getrocknet und auf dem Speicher (Boden) hängend einige Tage aufbewahrt. Das Füllen kann nach Gefallen vor dem Braten oder tags vorher geschehen, wie es bei der Vorschrift zu der Zubereitung bemerkt worden. Die Leber wird für sich gebraten

Die Gans muß wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorgerichtet sein. In strenger Kälte kann man sie 2—3 Wochen an der Luft hängend aufbewahren; doch ist sie einige Tage nach dem Abschlachten am wohlschmeckendsten. Das Blut, zum Gänseschwarz fast unentbehrlich, erhält sich, mit reichlich Essig vermischt, offen und kalt stehend, bei kalter Witterung einige Tage.

d. Enten werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurückgeschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Öffnung gedrückt; auch mitunter nach Angabe gefüllt.

e. Fasanen, Rebhühner und Birkhühner. In einigen Gegenden läßt man, um das Wild zu bezeichnen, beim Pflücken desselben, besonders bei den Fasanen, einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit Papier zubindet. Die Füße werden nicht wie bei anderm Geflügel abgeschnitten, sondern man hält sie in kochendes Wasser, zieht die obere Haut davon und entfernt die Sporen. Die Spitzen der Flügel werden abgeschnitten, Leber und Magen nicht benutzt, die Flügel wie bei anderm Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz durch die Schenkel gestochen.

f. Schnepfen und Bekassinen werden ebenso zugerichtet, jedoch nicht ausgenommen; beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

g. Kramtsvögel und Lerchen steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das Gelenkknöchelchen bleibt, kreuzweise durch die Augenhöhlen; beide werden nicht ausgenommen.

211. Auslösen der Knochen beim Geflügel. Dies geschieht meistens dann, wenn man das Geflügel zu einer Geleeschüssel bestimmt hat, bei Puter und Gans in Gallert fast immer, doch auch bei anderm Geflügel. Wenn das Geflügel nach voriger Nr. rein gepflückt, gesengt und abgewaschen worden ist, legt man es auf die Brust, macht mit einem scharfen Messer der Länge nach mitten im Rücken einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe samt dem Eingeweide, falls es noch nicht ausgenommen war, heraus. Auch kann man aus den Flügeln und Beinen die Knochen lösen und solche mit den Sehnen herausziehen; doch geschieht dies seltener. In der Regel wird das entbeinte Geflügel gefüllt; dies muß sehr gleichmäßig geschehen, damit es eine schöne gewölbte Form erhalte. Danach wird die Haut zugenäht und nach Angabe eine Geleeschüssel daraus bereitet. Auch kann man es so gefüllt à la daube, d. h. in einer Braise (siehe A. Nr. 22) gar machen und mit einer Kraftsauce mit Champignons, Kapern, Trüffeln, oder Austern warm anrichten, auch als Braten geben.

212. Puter zu braten. Wenn der Puter 2—8 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und nach den Vorbereitungsregeln in Nr. 210

vorgerichtet ist, so wird er vor dem Gebrauch aufgebogen, nach Belieben gespickt, soweit er nicht mit Fett bedeckt ist, oder ungespickt mit der Farce Q. III. Nr. 61, 62 oder 63 gefüllt. Dann streut man etwas feingeriebenes Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust und in die sehr saubere Bratpfanne, versieht diese mit reichlich Butter und kochendem Wasser, bringt den Puter fest zugedeckt aufs Feuer und läßt ihn in kurzer Brühe etwa $1^1/_2$ Stunde oder so lange, bis das Fleisch beinahe mürbe geworden, nicht zu stark, doch ununterbrochen, kochen. Darauf gießt man die Brühe in ein Geschirr, legt ein reichliches Stück Butter auf die Brust des Puters, stellt die Pfanne in einen heißen Ofen und läßt den Puter unter häufigem Begießen, was unbedingt notwendig ist, vollends weich und gelb, nicht braun werden. Die Brühe wird nach und nach hinzugegossen; auch macht dicke Sahne die Sauce schmackhafter. Beim Anrichten rührt man 2 Theelöffel Mehl einige Minuten lang in der Bratpfanne, gießt soviel kaltes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, wobei das, was in der Pfanne sich angesetzt hat, los- und zusammengerührt werden muß. Sollte etwas Salz fehlen, so füge man es hinzu. Unterdes wird der Puter auf einer recht heißen Schüssel angerichtet, ihm eine Citronenscheibe in den Schnabel gelegt und der Rand der Schüssel mit dünnen Citronenscheiben verziert. Da gut gebratenes Geflügel besonders wenig Bratensatz in der Pfanne zurückläßt, koche man die Sauce stets mit etwas Liebigs Fleischextrakt.

Ein junger Puter bedarf zum Weichwerden $1^1/_2$, ein älterer 3 Stunden und mehr.

Anmerk. Die Abfälle des Puters, wie Herz, Magen, Flügel ꝛc., können mit etwas Kalbfleisch zu einem guten Frikassee gekocht, dem man Klößchen, Pilze ꝛc. zusetzt, oder auch mit Kalbfleisch zu einer hellen Fleischsuppe verwandt werden.

213. Puter mit einer Fleischfarce. Zu der Füllung nimmt man $\frac{2}{3}$ Pfd. gehacktes Kalbfleisch ohne Sehnen, $\frac{2}{3}$ Pfd. recht mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch, ebenfalls fein gehackt, $^1/_2$ Obertasse geschmolzene Butter, 3 Eier, von welchen 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen und zuletzt durchgemischt werden, $\frac{1}{4}$ Pfd. zwei Tage altes, ohne die Rinde in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, $\frac{1}{2}$ Uze. gereinigte und geschnittene Morcheln (A. Nr. 38), besser Trüffeln, die feingehackte Leber des Puters, 4 Stück halbgar gekochte und abgezogene Kälbermilch, welche man dazwischen legt, Salz, Muskat, Champignons oder Kapern und feingehackte Petersilie.

Diese Farce wird in den Kropf und den Leib des Puters gefüllt,

dieser nach vorhergehender Vorschrift gebraten oder in einer Dämpfbrühe (A. Nr. 22) wie Kapaun zubereitet.

Auch kann man den Puter mit einer Semmelfarce füllen und dieser nach Geschmack noch Korinthen zufügen.

Für die feine Küche ist ein Aromatisieren des Puters mit Trüffeln sehr beliebt. Man bereitet den frisch geschlachteten Puter zum Braten dazu vor und dünstet indessen 1⅝ Pf. Trüffeln mit feinen Kräutern, Salz, ½ Pfd. geschabten Speck und einem halben Glas Rotwein 20 Minuten. Man läßt die Trüffeln erkalten, füllt sie in den Puter, näht ihn zu, dressiert ihn und belegt ihn mit Speckplatten und hängt ihn 6 Tage an einen kühlen Ort. Dann wird der Puter wie gewöhnlich gebraten, die Sauce aber statt mit Sahne mit Madeira gewürzt. Dieser Puter bildet eine der wohlschmeckendsten, aber auch eine sehr teure Schüssel der feinen Küche.

Auf diese Weise gefüllt, reicht der Puter für eine große Gesellschaft, und kann warm oder kalt zur Tafel gegeben werden.

214. Puter auf Wiener Art. Nachdem man den Puter wie üblich zum Braten vorbereitete, füllt man ihn mit folgender Farce: Man schält und blanchiert 1⅛ Pf. Kastanien, dünstet sie in Fleischbrühe weich, läßt sie abtropfen und stößt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß im Mörser fein. Darauf rührt man ¼ Pfd. Butter schaumig, vermischt sie mit 4 Eidottern, der Kastanienmasse, 3 Uzn. geriebenem Zwieback und mischt noch einige Dutzend ganze geröstete Kastanien unter die Farce, die man alsdann in Kropf und Leib des Puters füllt, worauf man diesen spickt und brät. Die Sauce kocht man wie in Nr. 212, nur fügt man zuletzt ein Gläschen Madeira an.

215. Gefüllte Puterkeulen und -Flügel. (Original-Rezept.) Für einen kleinen Haushalt ist ein großer Puter, ganz verbraten, wenig vorteilhaft. Statt dessen empfiehlt sich ein Ablösen der Flügel und Keulen und darauf Ausbeinen des Puters. Das Bruststück mit der Rückenhaut wird mit einer beliebigen Farce gefüllt, so daß es eine runde Form erhält und wie der Puter selbst — nur kürzere Zeit — gebraten. Abfälle, Knochen und Sehnen geben eine gute Suppe nach B. Nr. 17, die Flügel und die eine Keule eine treffliche Gemüsebeilage, die zweite Keule eine Abendschüssel. Man löst aus den Flügeln die oberen Knochen, aus den Keulen alle Knochen und Sehnen, füllt die Öffnung mit Leberfarce (Q. III. Nr. 56), näht sie zu und dämpft das Fleisch in leichter Fleischextraktbrühe mit Citronensaft, Gewürz und Suppenwurzeln weich. Man läßt alles erkalten. Die beiden Flügel sowie eine Keule werden

dann entweder in dicke Scheiben zerschnitten oder besser unzerteilt gelassen, in einer Mischung von zerrührter Butter, zerschlagenem Eigelb, etwas geriebenem Parmesankäse, Salz und Pfeffer und dann in Reibbrot gewendet und nun gebraten. — Die zurückbehaltene Keule wird in Scheiben geschnitten, die Brühe, in der sie gekocht wurde, geklärt, mit etwas Citronensäure, Essig, einer Messerspitze Fleischextrakt und einigen Blatt aufgelöster Gelatine versetzt, als Aspik über die Fleischscheiben gegossen und erstarrt mit Mayonnaise gereicht.

216. Puterhenne in Frikassee-Sauce. Die Henne wird wie zum Braten vorgerichtet, die Beine kann man nach den Vorbereitungsregeln in Nr. 210 b in die Haut schieben. Dann setzt man die Henne mit $^1/_4$ Pfund frischer Butter und einigen Schalotten aufs Feuer, läßt sie, fest zugedeckt, langsam gelb werden, gießt etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt Citronenschale, doch nur das Gelbe, Muskatblüte, etwas Dragon hinzu und $^1/_2$ Stunde später viel Champignons, und läßt sie in kurzer Brühe, fest zugedeckt, gar schmoren. Unterdes sorgt man für etwas kräftige Fleischbrühe, gibt $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten gelbgeschwitztes Mehl, nach Belieben auch Midder, Spargel (siehe A. Nr. 41 und 42) oder Blumenkohl hinein, läßt alles weich werden, aber nicht im mindesten zerkochen, nimmt das Fett von der Putersauce, fügt dann die gekochte Sauce, welche wie jede Frikassee-Sauce sehr gebunden sein muß, nebst einigen Citronenscheiben ohne Kerne hinzu, rührt sie mit 2 Eidottern ab und richtet die Puterhenne mit Weißbrot-, Kalbfleisch- oder Schwammklößchen, welche in Wasser und Salz eben aufgekocht sind, in ihrer Sauce zierlich an. Man reicht Schnitten von Blätterteig dazu und gibt dies Gericht statt Pastete. Ist die Puterhenne nicht ganz jung, so muß sie jedenfalls 1—3 Stunden vorgekocht werden, am besten in einer Dämpfbrühe A. Nr. 22, ehe sie wie oben in der Frikassee-Sauce völlig gar gekocht wird, wozu dann der Braisengrund, statt Wasser oder Bouillon zu benutzen ist.

217. Kapaun zu braten. Der Kapaun wird zubereitet wie Puter, gut gespickt, doch, je nachdem er jung ist, nur $1^1/_2$ Stunden, mit Butter und mit Speckscheiben umwickelt, langsam gebraten.

218. Gedämpfter Kapaun mit verschiedenen Saucen. Ist der Kapaun vorgerichtet, so lege man Speckscheiben in einen sauberen Topf, darauf in Scheiben geschnittenen Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Pastinaken, Schalotten, rohen mageren Schinken, grobes Gewürz und Salz, zuletzt den Kapaun, bedecke ihn mit Speckscheiben, fülle Bouillon hinzu und lasse ihn langsam gar, jedoch nicht zu weich

dämpfen. (Siehe Dämpfbrühe A. Nr. 22.) Man gebe ihn mit einer Austern-, Champignons-, Kapern- oder Krebssauce zur Tafel.

Man rechnet auf einen kleinen Kapaun $\frac{3}{10}$—$\frac{4}{10}$ Qt. Bouillon.

Anstatt mit einer Sauce, kann man den Kapaun auch mit beliebigem feinen Ragout umgeben; ihn auch zerschneiden, mit Trüffelsauce übergießen und einen Reisrand um die Schüssel setzen.

219. Masthuhn. Das Masthuhn (Poularde) wird ganz so behandelt wie Kapaun.

220. Gebackener Auflauf von Kapaunenresten. (Eingangsgericht.) Alle Überreste vom Kapaun werden von Haut und Sehnen befreit und recht fein gewiegt. Inzwischen kocht man das zerschlagene Gerippe gut aus, verkocht ein helles Buttermehl mit der Brühe, fügt eine Tasse dicke süße Sahne sowie eine Messerspitze Fleischextrakt, Salz und Pfeffer hinzu und kocht dies zu ganz glatter dicker Sauce. Mit dieser Sauce mischt man das gewiegte Fleisch, fügt noch 4 Eigelb, $^1/_2$ Uz frische Butter hinzu, zieht den Eiweißschnee durch die Masse, füllt sie in eine Auflaufform und bäckt den Auflauf eine halbe Stunde. Er wird ohne Sauce zur Tafel gegeben.

221. Junge Hähne (Kücken) zu braten. Eine vorzügliche Bereitungsweise der jungen Hähne besteht darin, daß man sie, wie es in Bremen und Hamburg üblich ist, wie Hasen dicht spickt. Sie werden dadurch saftiger und machen eine ansehnlichere Schüssel. Man brate sie in einem Bunzlauer Geschirr mit fest schließendem Deckel, dessen Weite dem Inhalt angemessen sein muß; ein zu weiter Topf taugt nicht. Ist man auf einen Glutdeckel eingerichtet, um so besser; andernfalls wird der Topf, nachdem die Hähne zart geworden sind in einen heißen Bratofen gestellt, damit sie von oben rasch gelb werden.

Nachdem die Hähne nach den Regeln in Nr. 210 b zugerichtet, streue man etwas feingemachtes Salz darüber, nicht zu viel, weil die Butter einiges Salz enthält, schiebe ein Stückchen Butter in den Leib, auch die Leber, lege die Hähne mit guter Butter dicht nebeneinander in den Topf und brate sie anfangs offen auf langsamem Feuer, bis sie gelb geworden sind, dann zugedeckt, bis sie weich sind, was etwa $^3/_4$ bis 1 Stunde erfordert. Nach den Anforderungen an die feinere Küche darf das Geflügel nicht zu stark gebraten, nicht braun sein, sondern muß eine schöne hochgelbe Färbung erhalten und deshalb anfangs mit Speckscheiben bedeckt werden.

Sehr saftig bleiben die Hähnchen, wenn man sie oben und an den Seiten mit Speckplatten bedeckt und in sauber gewaschene, wieder abgetrocknete Weinblätter wickelt. Auch kann man nach französischer Weise ein völliges Speckhemdchen nähen und in dies die Hähnchen völlig einhüllen, oder sie, wie es in Süddeutschland geschieht, mit einem mit feinstem Olivenöl getränkten Blatt Papier überbinden. Diese Umhüllungen werden eine Viertelstunde vor dem Anrichten entfernt und ungespicktes Geflügel dann mit geriebener Semmel bestreut, was das Ansehen des Geflügels erhöht; doch darf die Sauce dann nicht mehr verdickt werden.

Statt des Zwiebacks kann man auch in der letzten halben Stunde dicke, süße Sahne nach und nach hinzugeben; hierbei muß das Feuer dann stärker sein und die Hähnchen fleißiger begossen werden. Übrigens sehe man zu, daß auch die Geflügelsauce nicht zu braun werde, sie verliert dadurch das Feine.

222. Gebackene Hähnchen in Sauce. (Feine Gesellschaftsschüssel). Die Hähnchen werden, nachdem sie vorgerichtet sind, der Länge nach durchgehauen und wie vorstehend zart und saftig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, macht in der zurückgebliebenen Butter Mehl gelb, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons, etwas Muskatblüte und Citronenscheiben, auch wohl ein Glas Weißwein hinzu und kocht alles zu einer dicken Sauce. Nachdem man diese mit Eidottern abgerührt hat, füllt man etwas erhöht die Höhlung der halben Hähnchen damit, bestreut sie oft noch mit geriebenem Parmesankäse, setzt sie nebeneinander in eine Backschüssel und diese $1/4$ Stunde in den Backofen, worauf sie ohne weiteres angerichtet werden.

223. Backhähnel (süddeutsche Küche). Nachdem die 6—8 Wochen alt gewordenen Hähnchen geputzt und gewaschen sind, hält man sie eine Minute in heißes, darauf in kaltes Wasser, teilt sie der Länge nach mit einem scharfen Messer in zwei Teile, nimmt den Rückgratknochen heraus und schneidet sie dann der Breite nach durch, damit man von jedem Hähnchen vier Teile erhält. Diese werden mit wenig feingemachtem Salz bestreut, in feinem Mehl umgedreht, in Eier, welche mit Wasser zerklopft sind, getunkt, dann in Semmelkrumen, nach Belieben mit Parmesankäse vermischt, umgedreht und sofort in reichlichem Schmalz, welches nicht gar zu heiß gemacht werden darf, gelbbraun gebacken. Man kann jedesmal 8 Stück in das heiße Schmalz legen, wobei die Pfanne vorsichtig leicht bewegt wird, damit das Anbrennen verhütet werde. Die Hähnchen bedürfen nur etwa 4 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein. Dann

legt man sie zum Abtröpfeln des Fettes so lange auf einige Brotschnitten, bis die übrigen Teile gebacken sind, läßt auch eine Handvoll grüner Petersilie, welche gewaschen und in einem Tuche abgetrocknet ist, in Schmalz gelb werden, doch muß man, um ein zu starkes Aufbrausen zu verhüten, die Pfanne vorher vom Feuer nehmen. Dann werden die Hähnchen auf einer erwärmten Schüssel, nach der Mitte höher angerichtet und mit der gebackenen Petersilie, welche mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, bekränzt, und ein Sträußchen Petersilie darauf gelegt.

224. Feines Frikassee von Kapaunen, Hähnchen (Kücken) oder Tauben mit Krebsen. Man schneide die Hähnchen in vier, die Tauben der Länge nach in zwei Teile, damit man das Geflügel erkennt, indes kann das nach Belieben gehalten werden; Kapaune werden nicht zerschnitten. Dann stelle man sie mit etwas Salz und reichlich frischer Butter, fest zugedeckt, auf mäßiges Feuer, lege sie nach einer Weile auf die andere Seite und füge nach 1/2 Stunde kochende Bouillon, einige Citronenscheiben ohne Kerne, ein Stück Muskatblüte und etwas feingestoßenen ungesüßten Zwieback hinzu und lasse das Geflügel zugedeckt langsam weich werden, doch darf es nicht im geringsten zerkochen. In der letzten Viertelstunde gebe man folgende Zuthaten ins Frikassee, deren Vorrichtung in den Abschnitten A. und Q. nachzusehen ist: Midder (Kalbsmilch), gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Saucissen, sowie auch beim Anrichten in Bouillon oder in gesalzenem Wasser gar gekochte Weißbrotklößchen, Austern, Krebsschwänze und Krebsbutter. Die Sauce werde mit 1—2 Eidottern abgerührt. Recht fein angerichtet, wird diese Schüssel mit Schnitten von Blätterteig zur Tafel gebracht und vertritt die Stelle einer Pastete.

Anmerk. Ein gewöhnliches Frikassee wird ebenso gemacht, nur daß die feineren Zuthaten wegbleiben und kochendes Wasser statt Bouillon hinzugegossen wird.

225. Hühner-Frikassee mit Krebsen in Reis, anstatt einer Pastete. Man kocht 30—40 Krebse, bricht das Fleisch aus Scheren und Schwänzen und stößt die Schalen mit frischer Butter im Mörser nicht ganz fein, rührt sie auf nicht zu starkem Feuer, bis die Butter steigt und rot wird, gießt Fleischbrühe hinzu, läßt das Ganze 1/4 Stunde kochen und gießt es durch ein mit einem reinen Tuch belegtes Haarsieb. Auch kocht man 3/4—1 Pfund abgebrühten Reis in Bouillon ganz steif und gibt etwas Salz dazu. Zugleich hat man ein feines Hühner-Frikassee, zu welchem man die Krebsbouillon nach vorhergehender Angabe gebraucht, mit Midder, Saucissen, Krebsschwänzen

und Krebsklößchen nach Abschnitt Q. bereitet. Dann richtet man den Reis in Form eines Puddings auf einer tiefen Schüssel an, macht in der Mitte eine Höhlung, so groß, daß das Frikassee ohne Sauce hineingegeben werden kann. Ist dies geschehen, so streicht man die Öffnung wieder zu und den Reis glatt, übergießt ihn mit geschmolzener Krebsbutter und läßt ihn im Ofen gelb werden, während man ihn zuweilen mit etwas Sauce begießt. Die übrige Sauce muß unterdes durchgekocht und mit Citronensaft oder Wein, Eidottern oder Krebsbutter abgerührt sein. In den Reis wird bei Tische eine runde Öffnung geschnitten, einige Löffel Sauce hineingefüllt, die übrige dazu gereicht.

226. Feines braunes Ragout von Hähnchen (Küken) und Tauben. Man rechnet auf 12 Personen 4 Hähnchen oder 8 Tauben. Dieselben werden wie in Nr. 225 vorgerichtet und in Butter gar gedämpft. Dann rührt man ein Ei dick frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun, doch darf es ja nicht brenzlig werden. Dieses Mehl wird mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gar gemacht ist, angerührt und braune Kraftbrühe, wozu Fleischextrakt dienen kann, nachgefüllt, eine in Scheiben geschnittene Citrone ohne Kerne dazu gegeben, nebst etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz. Wenn dies kocht, wird nach Belieben von folgendem hinzugethan: eine kleine Handvoll in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons oder 6—8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffeln, ½ Pfd. Midder (Kalbsmilch), ½ Pfd. Maronen, ½ Tasse Kapern und 1 Eßlöffel voll Pistazien, außerdem Klöße aus ½ Pfd feingehacktem Fleisch. Wie das alles vorgerichtet wird und wie lange es im Ragout kochen muß, ist im Abschnitt A. mitgeteilt; die Klöße werden in Fleischbrühe oder in gesalzenem Wasser gekocht und zuletzt beim Anrichten mit dem Fleisch ins Ragout gegeben. Die Sauce muß dicklich und recht kräftig sein und nur einen Anflug von Säure haben.

227. Junge Hühner mit Sauce. Man setzt sie mit wenig kochendem Wasser, Salz, einem reichlichen Stück Butter und etwas Petersilienwurzel aufs Feuer und läßt sie, gut abgeschäumt, nicht zu weich kochen. Dann macht man von der Hühnerbrühe eine Kapern-, Champignons- Sardellen- oder Krebssauce und richtet sie über den Hühnern an.

228. Feines Frikassee oder Ragout mit Reisring. ½ Pfd. Karolina-Reis wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn er

anfängt zu kochen, abgegossen und nochmals mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht. Nachdem auch dieses abgegossen, wird der Reis mit kaltem Wasser abgeflößt, mit ½ Qt. Fleischbrühe, 3 Uzn. frischer Butter, dem nötigen Salz, einigen in Scheiben geschnittenen weißen Zwiebeln und 12 weißen Pfefferkörnern weich und dick eingekocht. Danach streicht man einen Blechring mit Butter aus, drückt den Reis darin fest, stellt ihn 10 Minuten in einen heißen Ofen und stürzt ihn dann auf eine flache Schüssel; indes kann das Umstürzen auch geschehen, ohne die Form in den Ofen zu stellen. In diesen Ring wird ein feines Ragout, Frikassee oder auch ein Haschee von Geflügel gefüllt und heiß zur Tafel gegeben.

229. **Hühnersoufflee in Kästen.** (Eingangsgericht.) Die Reste von jungen Hühnern werden fein gewiegt, mit mehreren Löffeln Bechamelsauce, einem Eidick schaumig geriebener Butter, Salz, mehreren Löffeln geriebenem Parmesankäse und 2 bis 3 Eigelb verrührt und der Eiweißschnee lose durch die Fleischmasse gezogen. Dann pinselt man kleine Papierkästchen (man kauft sie in Delikatessengeschäften) mit Butter aus, füllt die Geflügelmasse hinein, stellt die Kästchen auf ein Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze lichtbraun. Sie müssen alsdann sofort angerichtet werden. Außer von jungen Hühnerresten kann man dies Soufflee von allen Geflügelüberbleibseln bereiten.

230. **Mischgericht von Hühnerresten.** (Vortreffliches Mittelgericht.) Man kocht 5 Uzn. Röhrennudeln in Salzwasser gar, kühlt sie in kaltem Wasser, streicht eine gerade glatte Puddingform mit Butter aus, legt in die Mitte der Form einen Stern aus Champignons, und legt nun die Röhrennudeln schneckenförmig um diesen Stern. Man bestreicht sie mit Eigelb, belegt sie fingerdick mit einer Fleischfarce Q. Nr. 58 und schichtet nun würfelig zerschnittene Hühnerreste, Kalbsmidder, Ochsenzunge, Trüffeln, Champignons, Krebsschwänze und kleine Klößchen in die Form. Den Rand der Form belegt man dicht mit Röhrennudeln, die ebenfalls mit Ei bestrichen werden, füllt dann über das bunt eingelegte Fleisch eine sehr dicke Krebssauce oder auch nur eine Bechamelsauce, und streicht oben wieder eine Schicht von der Fleischfarce und belegt zuletzt die Oberfläche dicht mit Röhrennudeln. Man kocht die Speise eine Stunde im Wasserbade, stürzt sie und gibt den Rest der Krebs- oder Bechamelsauce nebenher. — Statt Maccaroni kann man auch Reis nehmen, und alle Geflügelreste benutzen, auch lassen sich verschiedene feine Gemüse statt der Midder und dergl. mit dem Fleisch einfüllen.

231. Huhn mit Perlgraupen. Man bringe ein gutes Huhn, sauber vorgerichtet, mit Salz, wie zur Suppe, doch mit weniger Wasser aufs Feuer (siehe Hühnersuppe B. Nr. 17), schäume gut ab, gebe ein Stück Butter und einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse das Huhn zugedeckt langsam kochen; oft sind die Hühner so fett, daß Butter überflüssig ist. Unterdes koche man 3 Uzn. Perlgraupen mit Hühnerbrühe, welche nach und nach hinzugefügt wird, recht weich und zuletzt so schlank, daß man zum Essen dieses Gerichts einen Eßlöffel der Gabel vorziehen möchte. Das weichgekochte Huhn wird dann ganz oder sauber zerlegt in die Mitte einer runden Schüssel gelegt und die Perlgraupen ringsum angerichtet. Es kann braune Butter darüber gegeben werden, doch ist es eben nicht notwendig.

232. Hühner in Reis. Die Hühner werden in Wasser und Salz abgeschäumt und mit einem reichlichen Stück Butter gar gekocht. Unterdes brüht man Reis ab, füllt die Hühnerbrühe nach und nach hinzu und kocht ihn langsam weich, aber nicht breiig. ½ Stunde vor dem Weichwerden gibt man nach Gefallen gut gewaschene Rosinen zum Reis und gießt die etwa noch übrig gebliebene Hühnerbrühe nach, damit der Reis nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner zerlegt, recht heiß in der Mitte der Schüssel geordnet, der Reis ringsum angerichtet und auf Wunsch die Schüssel mit beliebigen Klößchen garniert.

233. Huhn mit Tomaten. Zwei junge Hühner werden roh zerlegt, das Gerippe der Tiere wird zerschlagen und nebst den Keulen und Flügelstücken in 4 Löffel feinstem Öl gelb gebraten. Ist dies erreicht, gibt man drei gewiegte Zwiebeln und einen Strauß reingewaschene Petersilie sowie Salz, Pfeffer und die Bruststücke hinein, fügt dann 10 zerschnittene Tomaten bei und ⅛ Qt. kräftige Bouillon, und schmort alles weich. Dann schichtet man die Hühnerstücke erhaben in einem Reisrande auf, streicht die Sauce durch ein Sieb, verdickt sie, wenn es nötig ist, und streicht sie über die Hühner.

234. Junge Tauben zu braten. Am besten sind Nesttauben. Sie müssen ein bis zwei Tage vor dem Gebrauch getötet, gerupft und ausgenommen, dürfen aber nicht gepflückt an die Luft gelegt werden. Nachdem sie, wenn's beliebt, mit der Farce Q. III. Nr. 61 gefüllt sind, stelle man sie in einem passenden Bunzlauer Töpfchen mit fest schließendem Deckel und in reichlich guter Butter und einigen Körnchen Salz (sie können leicht versalzen werden) auf ein mäßiges Feuer, wo sie indes fortwährend langsam braten, bis sie recht weich geworden sind. Tauben dürfen nur gelb gebraten und die Sauce nicht im min=

besten dunkel sein. Besonders ist die größte Sorgfalt beim Braten notwendig, wenn sie für Kranke bestimmt sind. Beim Aufstellen können nach Geschmack einige frische Wacholderbeeren zerschnitten, nicht zerstoßen, in die Butter gelegt, auch beim Braten ein Löffelchen süße Sahne hinzugefügt werden, doch ist beides Geschmacksache, die Hauptsache ist, besonders für Kranke, eine weiche und helle Zubereitung.

235. **Tauben auf Holsteiner Art.** Nachdem man die Tauben wie bekannt vorbereitet, füllt man sie mit einer Kalbfleischfarce Q. III Nr. 58, dressiert sie und umbindet sie mit Speckscheiben. Dann brät man sie in gelbgemachter Butter, bis sie ringsherum goldgelb sind, gießt die Butter ab und überfüllt die Tauben mit starker Fleischbrühe, daß sie knapp damit bedeckt sind. Hierauf gibt man reichlich kleine Champignons, ein halbes Dutzend kleine Zwiebeln, sehr wenig Salz und Pfeffer, sowie ein Glas Rotwein hinzu und dämpft die Tauben hierin etwa ½ Stunde. Dann verdickt man die Sauce mit Reisstärke, würzt sie noch mit einem Löffel Liebesapfelbrei, übergießt die angerichteten Tauben mit der Sauce und umgibt das Gericht mit einem Rande von Bouillonreis.

236. **Junge Tauben mit Spargelspitzen.** Man bereitet die Tauben vor, brüht sie in siedendem Salzwasser eine Minute, kühlt sie in frischem Wasser und salzt sie. Dann brät man sie mit Butter überall gelb, fügt nun eine Zwiebel, eine Rübe, Petersilie und, nachdem man Mehl über die Tauben gestäubt, auch eine Tasse Fleischbrühe an und schmort die Täubchen weich. Dann stellt man sie heiß, gibt ihre Sauce durch ein Sieb, verdickt sie, wenn es nötig ist, mit etwas geriebener Semmel, zieht sie dann mit 4 Eigelb ab, fügt etwas Citronensaft und wenig Pfeffer und feinen Zucker an, und mischt mit dieser Sauce inzwischen in Salzwasser weich gekochte Spargelköpfe. Man schichtet dies Gemüse in die Mitte einer tiefen Schüssel, und legt die in Hälften geteilten Täubchen darüber.

237. **Holztauben und Ringeltauben** werden gebraten wie Feldtauben, wenn sie jung sind. Alte wilde Tauben schmort man, damit sie weich werden, oder benutzt sie zu Ragout.

238. **Ente zu braten.** Die Ente kann nach Belieben gefüllt oder ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man entweder in 4 Teile geschnittene Äpfel und Korinthen, oder, was vorzuziehen ist, man hackt Herz, Lunge, Leber und den abgezogenen Magen fein, gibt ½ Ei dick weichgerührte Butter, 2 Eier, 5⅟₂ Lzn. in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatnuß und Salz

hinzu. Auch kann man nach englischem Gebrauch die Höhlung mit einer Mischung von in Butter weichgeschmorten Zwiebeln, Semmelkrumen, Salbei und etwas Salz, oder die Ente mit denselben Farcen wie Puter füllen.

In Sachsen steckt man der Ente nur ein Zweiglein Beifuß in den Leib, während ich in Bayern eine Füllung von Kartoffeln und Bratwürstchen fand, die sehr gut schmeckte. Zu ihr schält man Kartoffeln, schneidet sie in Würfel, brät einige Saucissen und teilt diese in Scheiben. Die Kartoffelwürfel werden mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter öfterem Schwenken weich gedämpft und beides miteinander vermischt in die Ente gefüllt.

Die Ente wird mit etwas Salz eingerieben, mit reichlich Butter und wenig Wasser aufs Feuer gebracht und je nach dem Alter 2—2½ Stunden, fest zugedeckt, langsam gebraten, wobei, wenn's nötig ist, zuweilen ein kleiner Guß kochendes Wasser seitwärts hinzugefügt wird. Das Begießen darf nicht versäumt werden. Ist die Ente weich und gelblich gebraten, so wird die Sauce gemacht wie es beim Puter bemerkt worden.

239. **Ente mit Zwiebeln zu dämpfen.** Man schäumt die Ente in Wasser und Salz ab, gibt hinzu einen halben Suppenteller voll geschnittene Zwiebeln, etwas Weißbrot und Nelken, auch Dragon, wenn man ihn gerade hat, und kocht jene darin ganz weich. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit Citronenscheiben durchgekocht und über der Ente angerichtet.

240. **Ente mit Rotwein.** Die Ente wird mit Butter und einigen geschnittenen Zwiebeln gelb, aber nicht zu braun gemacht, damit die Butter ihren guten Geschmack behält; dann gibt man kochendes Wasser, etwas Citronenschalen, Nelken, Kardamom und Salz hinzu, später geschwitztes Mehl, etwas braune Kraftbrühe und beim Anrichten ein großes Glas Rotwein nebst einigen Citronenscheiben. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein. Darin gekochte Trüffeln verfeinern die Schüssel.

241. **Ente auf französische Art.** Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, brät die Ente darin von allen Seiten gelb, gibt daran eine Handvoll Petersilie, 3 bis 4 ganze Zwiebeln, einige Skorzoneren und, wenn keine Brühe mehr vorhanden, gelbe Wurzeln, läßt die Ente

darin, indem man ½ Qt. Wasser oder schwache Bouillon hinzugießt, gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

242. Ente mit Klößen. Die Ente wird in einen passenden Topf auf einige Speckscheiben gelegt und folgendes hinzugefügt: Pfefferkörner, Nägelchen, Muskatnuß, 2 bis 3 Lorbeerblätter und einige Zwiebeln. Dann deckt man den Topf fest zu und läßt die Ente auf mäßigem Feuer dämpfen, wobei sie einmal auf die andere Seite gelegt wird. Nach Verlauf von einer halben Stunde fügt man kleingeschnittene Citronenschale und soviel Fleischbrühe hinzu, daß die Ente darin weich kochen kann. Unterdes macht man ein Drittel der Farce Q III Nr. 58, fügt noch etwas Nelkenpfeffer, Leber, Herz und Magen der Ente, fein gehackt, hinzu, und rollt Klößchen davon auf. Darauf wird die Sauce mit in Butter gelb gemachtem Mehl sämig gemacht, einige Citronenscheiben und etwas Wein hinzugegeben und die Ente noch ein wenig darin gestovt. Während dieser Zeit kocht man die Klößchen in Bouillon oder gesalzenem Wasser, garniert damit die angerichtete Ente und gibt die dickliche, durch ein feines Sieb gerührte Sauce, welcher dann noch weichgekochte Morcheln hinzufügt werden, darüber hin.

243. Gedämpfte Ente in brauner Sauce. Man nehme zu einer ausgewachsenen jungen Ente ½ Qt. Wasser, ein Ei dick Butter, 6 Schalotten, das nötige Salz und lasse sie, fest zugedeckt, langsam weich schmoren, damit die Sauce nicht zu stark einkoche. Nachdem die Ente gar geworden, rühre man einen Eßlöffel voll in Butter gebräuntes Mehl, 1/2—1 Glas Wein, 4—6 Stück gestoßene Nelken und etwas Zucker hinzu und lasse die Ente noch eine Weile darin schmoren.

244. Ente mit Rübchen. Zu diesem Gericht werden die Enten nach Nr 243 langsam gar gedämpft. Indessen schält man weiße Rübchen, schneidet sie in gleichmäßige Stückchen (in der feinen Küche hat man Ausbohrer, mit denen man sie in Form kleiner Karotten oder auch Oliven ausbohrt), brüht die Rübchen in kochendem Wasser und dünstet sie, nachdem man sie in kaltem Wasser abkühlte, in Butter mit etwas Fleischbrühe, Salz und etwas Zucker weich, doch dürfen sie nicht zerfallen. Die Enten werden heiß gestellt, ihre Sauce entfettet, mit Buttermehl verdickt, mit einer Tasse sehr dicker süßer Sahne vermischt und ein Teil der Sauce zu den Rübchen gethan. Dann zerschneidet man die Enten, läßt sie in der fertigen Sauce heiß werden, richtet sie

zierlich an, umgibt sie mit den Rübchen und reicht gebratene Kartoffeln dazu.

245. Ente in Gallert. Die Anweisung ist im Abschnitt M. zu finden.

246. Wilde Enten werden vorgerichtet wie zahme Enten, mit Speckscheiben umwickelt, ungefüllt mit Butter und Speck in der Pfanne nach Belieben mit späterem Hinzuthun von dicker Sahne, saftig und zart gebraten.

Zum Braten junger wilder Enten gehört 1 Stunde.

247. Wilde Ente. Hinsichtlich der Verwendung richte man sich nach Nr. 256. Ist die Ente zum Braten bestimmt, so wird sie mit feingemachtem Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speckscheiben umwickelt, mit Butter unter fleißigem Begießen 1 Stunde im Bratofen gebraten oder mit reichlich Butter und feinem Nierenfett aufs Feuer gebracht, 2 Lorbeerblätter, 2 Citronenscheiben, 8 Wacholderbeeren hinzugethan, und der Topf fest zugedeckt. Nachdem die Ente auf beiden Seiten gelblich geworden, wird sie mit sehr wenig kochendem Wasser übergossen und langsam zart und gelb gebraten. Etwas dicke Sahne ist bei der Zubereitung zu empfehlen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen gerührt, mit etwas Fleischextrakt und einem Glas Rotwein durchgekocht und angerichtet.

Bei Zubereitung einer alten wilden Ente richte man sich nach Hasenpfeffer, nehme dazu reichlich Zwiebeln, keinen Zucker.

248. Gänsebraten. Hat man die Gans nach D. Nr 210 c zum Braten vorgerichtet, so füllt man den Leib mit in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, welche man auch mit Rosinen oder Korinthen, sowie mit kleinen gerösteten Brotwürfeln vermischen kann. Auch wird sie in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz gefüllt und in Sachsen zu den zerschnittenen Äpfeln ein Sträußchen Beifuß genommen; dann näht man die Öffnung zu, legt die Gans in die Bratpfanne, salzt sie, gibt wenig (etwa ½ Qt.) Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen wird. Um die Gans recht kroß zu braten, schreckt man sie eine halbe Stunde vor dem Garsein mit einigen Löffeln kaltem Wasser ab, die man rasch über die Haut der Gans spritzt. Die Gans sowie die Sauce müssen eine hellbraune Farbe erhalten. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce wie beim Puter fertig. Die ganz junge Gans wird ohne Wasser,

wenn nötig mit viel Butter, da die sogenannten Stoppelgänse noch sehr wenig Fett haben, gebraten. Gänse von kleiner Art werden, wenn sie jung sind, in einer Stunde gar, die großen norddeutschen bedürfen 2—2½ Stunden.

In der feinen Küche wird die Gans auf folgende wirklich delikate Weise gefüllt. Man wiegt die Gänseleber mit 9 Lzn. Kalbsleber, ebensoviel Kalbs- und Schweinefleisch fein, streicht die Masse durch ein Sieb, fügt ⅛ Pf. geschabten Luftspeck, wenig Thymian, Salz, Pfeffer, 2 Eigelb und geweichtes ausgedrücktes Mundbrot hinzu und verrührt dies zu gleichmäßiger Farce.

249. Gans in Gallert. Findet sich im Abschnitt M.

250. Gebratene Gänseleber. Man legt die Gänseleber einige Stunden in verdünnte Milch, trocknet sie dann ab, schneidet sie in Scheiben, oder läßt sie ganz, wenn sie sehr klein ist, salzt sie, wendet sie in Ei und Reibbrot und brät sie in Butter, die Scheiben in 2, die ganze Leber in 10 Minuten etwa, gar. Man richtet sie mit einem Kranz weichgedämpfter Apfelscheiben an oder überfüllt sie mit Trüffel- oder Madeirasauce, doch wendet man in letzterem Fall die Leber nicht in Ei und Semmel.

251. Gänseschwarz auf westfälische Art. Man nimmt hierzu das, was nicht zum Gänsebraten gehört, nämlich: Hals, Flügel, Leber, Herz, Magen und auch wohl die Beine; letztere werden in heißes Wasser gelegt und abgezogen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das übrige ebenfalls geteilt. Soll das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf Beim Gebrauch wird es mit nicht zu vielem Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, mit einigen Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken (auch nach Belieben mit zwei Handvoll abgebrühten Pflaumen) gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun, achtet aber darauf, daß es nicht brenzlig werde, und gibt es, mit der Brühe angerührt, dazu, desgleichen Essig, ein Stück Zucker oder so viel gutes Birn- oder Apfelkraut, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack erhält. In einigen Gegenden ist es üblich, anstatt des gebräunten Mehls die Sauce mit geriebenem Honigkuchen zu binden. Hat man Gänseblut, so wird dies eben durchgekocht, wodurch das Gänseschwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt. Übrigens muß dieselbe dicklich, auch reichlich sein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben.

Es werden Kartoffeln dazu gegessen.

Ebenso kann man, wenn das Gänsefleisch nicht reicht, ein Stückchen geschnittenes fettes Schweinefleisch zu Hilfe nehmen, geschälte geschnittene Birnen mit kochen, und wo das Blut zum Dicklichmachen der Sauce nicht genügt, Buttermehl dazu nehmen. Außerdem legt man gern auf mecklenburgische Art vorher in Salzwasser gar gekochte Semmelklößchen in das Gänseklein.

Anmerk. Das Blut wird beim Schlachten der Gans aufgefangen, mit Essig gerührt und kann um Martini 3, späterhin bei größerer Kälte bis zu 8 Tagen, offen stehend, an einem kalten Orte aufbewahrt werden; ohne Essig aber würde es bald verderben.

252. Gänseklein oder Gänseschwarz auf Stettiner Art. Das Fleisch wird, wie es im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, in Wasser und Salz aufs Feuer gebracht und in nicht zu langer Brühe gar gekocht. Dann macht man Butter gelb, schwitzt darin einige feingehackte Zwiebeln, läßt auch Mehl darin gelblich werden und gibt dies, mit Brühe feingerührt, zum Fleisch, würzt es scharf mit Pfeffer und Thymian und läßt es noch einige Minuten in der recht runden, kräftigen Sauce kochen.

In Norddeutschland nimmt man gern Äpfel und Korinthen zu einem ohne Blut bereiteten Gänseklein; in Brandenburg werden kleingeschnittene Rübchen und Kartoffeln mit dem Gänseklein gekocht; in Pommern werden in der Brühe des Gänseklein Kohlrabi-, Sellerie-, Möhren- und Petersilienwurzeln mitgekocht, auch zuletzt das Klein noch mit Petersilie gewürzt und in Rußland liebt man gar eine Vermischung des Gänsesauers mit gedünsteten trockenen Früchten verschiedenster Art, wie Birnen, Äpfel, Pflaumen, Kirschen und Hagebutten. Zu allen diesen Bereitungsweisen braucht man kein Blut, im Gegensatz zum Gänseschwarz könnte man diese Gerichte Gänseweiß auf verschiedene Art nennen.

253. Klosterspeise von Gänseresten. (Originalrezept). Man kocht 2—3 Schweinsnieren in Fleischbrühe weich, dünstet Morcheln in Rotwein gar und kocht 4 frische Eier hart. Alle diese Sachen werden nebst Gänsebratenresten sehr fein geschnitten und aus der Gänsebratensauce mit Buttermehl, mehreren gekochten geriebenen Kastanien, einem Glas Rotwein, Salz und Pfeffer eine dicke Sauce gemacht, in der man die Reste erhitzt. Sie dürfen nicht kochen und werden mit einem Rand von Kartoffelbrei angerichtet und mit Aziagurken zu Tisch gegeben.

254. Gefüllter Gänsehals. (Originalrezept.) Man nimmt zu diesem trefflichen Abendaufschnitt die dicke Fetthaut des Halses, die

sonst nicht gut verwendet wird, reibt sie innen und außen sehr sauber ab und füllt sie zu zwei Drittel voll entweder mit Leberfarce Q. III. Nr. 56 oder mit einem Füllsel aus gewiegter Leber, Magen, Herz, Morcheln, Luftspeck, Schweinefleisch, wenig Majoran, Eiern und Reibbrot. Man näht den Hals oben und unten zu, brät ihn in Gänsefett gar und bräunlich, preßt ihn zwischen 2 Brettchen und schneidet ihn beim Auftischen in Scheiben. Statt den Hals in Fett zu braten, kann man ihn in mit Weißwein versetzter Fleischbrühe auch kochen.

255. Braunes und weißes Gänse-Ragout. Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, samt Herz, Magen und Leber in Wasser und Salz, mit einigen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, 1/2 in Scheiben geschnittenen Citrone — die Kerne und die weiße Schale entfernt — und mit einer Prise feingestoßenem Pfeffer weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so fügt man etwas gestoßene Nelken, in Butter braun gemachtes Mehl, Essig und einen halben Löffel Birnkraut oder ein Stückchen Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das Gänseblut. Soll es ein weißes Ragout sein, so bleibt Essig, Gänseblut und das Süße weg und kommt dann gelb geschwitztes Mehl nebst einigen Citronenscheiben und gestoßener Muskatblüte hinzu; auch wird die Sauce mit einem Eidotter abgerührt.

256. Wilde Gans. Zäher noch als eine alte zahme ist eine alte wilde Gans. Daher nehme man die Gans nur, wenn sie jung ist, zum Braten. Andernfalls werde sie nach der Vorrichtungsregel D. Nr. 210 c in kleine Stücke zerteilt, mit kochendem Essig, Lorbeerblättern und Nelken übergossen und 8 Tage gebeizt, während täglich die Stücke umgelegt werden. Die Zubereitung ist wie bei Hasenpfeffer, doch lasse man den Zucker weg.

Zum Braten wird die Gans mit feingemachtem Salz in- und auswendig eingerieben, so auch mit Pfeffer und Muskatnelken, und wie zahme Gans, doch ungefüllt, mit Butter und feinem Nierenfett weich und gelb gebraten. Eine in der letzten halben Stunde hinzugefügte halbe Tasse Sahne gibt eine angenehme Sauce.

257. Fasan zu braten. Der Fasan muß vor dem Gebrauch 3—5 Tage in den Federn hängen, da sich erst durch genügend langes Abhängen das dem Fasan eigenartige Aroma entwickelt. Doch verfalle man nicht in den Fehler des zu langen Hängenlassens, das Aroma ist dann verschwunden und nur der wirklichen Feinschmeckern verleidete „Haut gout“ tritt an die Stelle.

Nach den Anforderungen der feinen Küche wurden früher Flügel, Kopf und Schwanz ungerupft abgeschnitten und beim Anrichten des Fasans wieder richtig angelegt, doch kommt die Sitte jetzt mehr und mehr ab. Darauf wird der Fasan gerupft, über brennendem Spiritus abgesengt und behandelt wie es beim Geflügel geschieht, ausgeweidet, mit einem Tuch trocken ausgerieben, mit feinem Salz bestäubt und die Brust mit einer Speckscheibe umbunden. So wird der Fasan 1—1½ Stunde in reichlicher Butter recht saftig, zart und dunkelgelb gebraten, dann zierlich angerichtet, wobei der Kopf des Fasans, was ich allerdings keineswegs schön finde, angelegt und an der abgeschnittenen Seite mit einer ausgezackten Papiermanschette verklebt wird, welche die Schnittstelle verdecken soll.

Den etwas entfetteten und mit etwas feinem Mehl geschwitzten Bratensatz rühre man mit kalter Bouillon zusammen, lasse die Sauce sämig kochen und gebe sie in einer Sauciere zu dem Fasan. Das passendste Kompott zu diesem ist das von Pfirsich oder Aprikosen; als Beigabe ist Brunnenkresse zu empfehlen; es ist sogar fast überall üblich, den Fasan auf einer Unterlage von Brunnenkresse anzurichten.

258. Fasan mit Sauerkraut. Man nimmt hierzu ältere Tiere, die sich nicht gut zum Braten eignen, bereitet sie wie zum Braten vor, überbindet sie mit Speckplatten und brät sie in Butter halbweich. Inzwischen thut man soviel Sauerkraut, als man nötig hat (für 2 Fasanen 600 g), mit einer Tasse in Butter gelb gerösteter Zwiebeln, zwei Tassen kräftiger Fleischbrühe und ½ Flasche Weißwein in eine irdene Kasserolle, dünstet es langsam und fügt nun die beiden Fasanen hinzu, um beides zusammen gar zu dämpfen. Die Fasanen werden alsdann in Stücke zerlegt, das Sauerkraut mit einigen Löffeln dicker brauner Kraftbrühe verkocht und beides zierlich angerichtet.

259. Fasan mit Maccaroni. Vortreffliche Restverwendung. Sämtliches Fleisch, das noch am Fasanen sitzt, wird abgeschnitten, von der Haut befreit und in kleine Stückchen geschnitten. Dann zerhackt man das Gerippe sehr fein, kocht es mit ½ Qt. Wasser langsam eine Stunde aus und seiht die Brühe durch ein Sieb. Man verdickt letztere mit einem braunen Buttermehl, würzt sie mit ⅓ Uze. Fleischextrakt, ½ Theelöffel Champignonsoja, einem Glas Sherry, Pfeffer und Salz. Man erhitzt das Fleisch, welches nicht kochen darf, in dieser dicken Sauce, kochte inzwischen etwa 7 Uzn. zerbrochene Maccaroni in Salzwasser gar, vermischt die weichen Maccaroni mit Butter, etwas Bouillon und geriebenem Parmesankäse und richtet das Gericht sofort

an, indem man das Fleisch mit der Sauce in der Mitte einer Schüssel füllt und die Maccaroni kranzförmig ringsherum ordnet.

260. Bekassinen, Reb-, Birk-, Hasel- und Feldhuhn zu braten. Gleich anderem Geflügel werden die Hühner zum Braten zugerichtet und mit feinem Salz bestäubt. Dann wird die Brust mit einer dünnen Speckscheibe umbunden und am Spieß, in dem Bratofen oder in einem Bunzlauer Topf auf nicht starkem Feuer in reichlich Butter und wenig Wasser, fest zugedeckt, recht aufmerksam etwa 1/2 bis 1 Stunde gebraten, während man sie fleißig begießt und in der letzteren Zeit zuweilen einen Eßlöffel süße oder saure Sahne hinzufügt. Nach dem Anrichten wird der Ansatz mit etwas kaltem Wasser losgerührt, 1 Theelöffel Reismehl und etwas Liebigs Fleischextrakt hinzugefügt, so daß die Sauce sich etwas bindet, und mit dem vielleicht fehlenden Salz aufgekocht.

Ganz vortrefflich munden zu diesen Rebhühnern folgende Brotschnittchen, mit denen man sie beim Anrichten belegt. Man wiegt die Herzen und Lebern der Feldhühner fein, vermischt sie mit einigen zerstoßenen Wacholderbeeren und dämpft dies kurz vor dem Garsein der Rebhühner einige Minuten in Butter. Dann röstet man zierlich zurecht geschnittene Brotscheiben, bestreicht sie mit dem Hackfel und umkränzt die Rebhühner damit. Die Brotschnitten müssen in dem Augenblick fertig sein, in dem man die Hühner anrichtet.

261. Bekassinen in Blechbüchsen einzumachen. Man verfährt hierbei gerade so wie bei Schnepfen (s. Nr. 266).

262. Reb- Birk- und Haselhuhn in Büchsen einzumachen. Man verfährt hiermit ebenso wie bei der Schnepfe, nur weidet man dieselben vor dem Einlegen vorsichtig aus, trocknet sie mit einem reinen Tuche aus und dressiert sie so, wie es bei frischen Feldhühnern geschicht, ehe sie gebraten werden.

263. Rebhühner auf sächsische Art. Nachdem die Rebhühner vorgerichtet sind, wird die Brust fein gespickt, wenig Salz darüber gestreut, eine Scheibe Speck darauf gelegt und jedes Huhn mit 2 Weintraubenblättern zugebunden. Danach legt man die Rebhühner in kochende Butter und läßt sie zugedeckt nicht zu stark braten, indem man nach und nach etwas Wasser hinzugießt. Nach Verlauf von 1/2 Stunde gibt man löffelweise saure Sahne und Semmelkrumen darüber, sowie auch zuletzt etwas gelbbraun gemachte Butter.

Speck und Weinblätter, welche sich beim Braten ablösen, richtet

man allein an und gibt sie als eine besondere Delikatesse mit den Rebhühnern zur Tafel.

264. Kalte Feldhühner mit Sauce. (Abendschüssel, Restverwendung übrig gebliebener Tierchen.) Man schneidet die kalten Hühner in vier Teile, legt sie zierlich auf eine passende Schüssel und gibt folgende Sauce darüber hin: 3—4 Eßlöffel feines Salatöl, 2—3 Eßlöffel weißes Gelee von Kalbsfüßen, 2 Eßlöffel feiner Essig, sehr fein gehackte Schalotten und wenig Dragon, etwas Pfeffer und Salz wird so lange gerührt, bis es sich verbindet und eine dicke Sauce geworden ist.

265. Schnepfe zu braten. Ist die Schnepfe nach Nr. 210 f zum Braten vorgerichtet, so werde die Brust mit feinen Speckscheiben umbunden und der Kopf so gebogen, daß der Schnabel in die Höhe gerichtet ist. So bringt man die Schnepfe mit kalter Butter aufs Feuer und läßt sie zugedeckt langsam 20—30 Minuten braten. Zugleich röstet man dünn geteilte Schnittchen Weißbrot, legt sie unter die Schnepfe, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Dies sogenannte Schnepfenbrot wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und die Schnepfe darauf gelegt.

Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, den Magen entfernen und ersteres mit etwas Speck, einer Schalotte (Feinschmecker verwerfen die Zuthat von Zwiebel, bezw. Schalotte), wenig kleingeschnittener Citronenschale, etwas in kaltem Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, Salz und Pfeffer fein hacken, mit wenig geschlagenem Ei mischen und auf die Schnittchen streichen, welche am besten in Schmalz recht saftig und kroß gebacken werden. Beim Anrichten lege man die Schnittchen rings um die Schüssel, begieße sie mit der Sauce und lege die Stücke einer in acht Teile geschnittenen Citrone dazwischen.

266. Schnepfen in Büchsen einzumachen. Die Schnepfen werden gerupft, abgesengt und mit einem saubern Tuche trocken abgerieben, ja nicht gewaschen. Man entferne den Magen mittels einer Dressier- oder Packnadel. Die beiden hintern Schenkel werden zurückgebogen und mit dem Schnabel der Schnepfe durchstochen. So legt man sie in Blechbüchsen und übergießt sie mit geklärter Butter, bis sie ganz damit bedeckt sind. Darauf werden die Büchsen zugelötet und 1½ Stunde in Wasser, womit sie ganz bedeckt sein und bleiben müssen, fortwährend gekocht. Man läßt sie dann im Wasser erkalten und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Beim Gebrauch öffnet man die Büchse und setzt sie in heißes Wasser, damit die Butter flüssig wird. Man nimmt jetzt aus der Schnepfe die Eingeweide, entfernt, wenn es nicht schon beim Einlegen geschehen, den Magen, und macht Brötchen davon wie vorgeschrieben. Beim Braten werden die Schnepfen dann ganz wie frische behandelt und, mit den Schnepfenbrötchen garniert, heiß zur Tafel gegeben.

Man kann die so eingemachten Schnepfen auch zu Salmi, Ragout und Pasteten verwenden.

267. **Kramtsvögel** werden nach Nr. 210 zugerichtet, nicht ausgenommen, den Magen läßt man beim Essen zurück. Man setzt sie mit viel Butter (zu 12 Stück kann man $\frac{2}{5}$ Pf rechnen), am besten in einem irdenen Gefäß, dicht nebeneinander gelegt, aufs Feuer, streut etwas Salz und geriebenes Weißbrot darüber und brät sie bei einmaligem Umwenden unter fleißigem Begießen mit dem Fett in einer Stunde gar. Wünscht man sie recht weich zu haben, so werden die kleinen Vögel nach dem Braunbraten mit etwas Bouillon oder saurer Sahne geschmort in bedeckter Pfanne. Weil sie nicht ausgenommen werden, bedürfen sie verhältnismäßig viel Zeit zum Garwerden, und man thut wohl, vor dem Anrichten einen Vogel durchzuschneiden; er darf inwendig nicht mehr rot sein. Da die Kramtsvögel sich häufig von Wacholderbeeren nähren und man gewöhnlich Beeren im Magen findet, so vermeiden manche Köchinnen einen Zusatz. Wenn indes ein stärkerer Wacholdergeschmack wünschenswert sein sollte, so gebe man gröblich gestoßene Wacholderbeeren, welche möglichst frisch sein müssen, in die Bratbutter.

268. **Kramtsvögel in Büchsen einzumachen.** Man verfährt hierbei gerade so wie bei der Schnepfe, läßt die Büchsen aber nur 1 Stunde kochen (s. Nr. 266).

269. **Lerchen und andere kleine Vögel** werden in einem irdenen Geschirr mit wenig Salz, Butter, Semmelkrumen und frischen Wacholderbeeren unter öfterem Begießen, fest zugedeckt, langsam weich gebraten. Übrigens ist es eine Unbill, so herrliche Singvögel zu verspeisen.

270. **Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Kramtsvögeln und wilden Enten.** Man legt einige Scheiben rohen Schinken in einen Topf, das Wildgeflügel darauf, gibt dazu wenig Salz, einige gelbe Wurzeln, einige geschnittene Schalotten oder Zwiebeln und Butter, und brät das Geflügel, fest zugedeckt, gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man

das Wildgeflügel mit einem scharfen Messer in kleine, zierliche Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Leber und dem Schinken im Mörser, kocht es mit der Brühe, in welcher die Vögel gekocht sind, aus, gießt auf dem Siebe noch etwas Fleischbrühe darüber, rührt aber nicht, damit die feinen Knochensplitter zurückbleiben. Sind die Knochen nicht mit gestoßen, so rührt man das Fleisch scharf mit durch. Zu dieser Sauce gibt man noch etwas gehackte Schalotten und eine Messerspitze Pfeffer und kocht sie mit dem Fleisch eben durch.

Die Sauce zu Salmi muß eigentlich nur von durchgerührtem Fleisch sämig gemacht werden, doch kann man auch auf andere Weise etwas nachhelfen durch gebratenes Mehl und gallerthaltige Bouillon, auch durchs Mitkochen einer gelbgerösteten, dann gestoßenen Semmelscheibe. Will man das Salmi besonders verfeinern, so vermischt man die Sauce mit etwas Madeira oder gutem Rotwein und thut schließlich Trüffeln, Champignons und Morcheln hinzu.

271. Salmi von Kramtsvögeln, der Weidmannsküche von L. v. P. entnommen. Man pflegt auf die Person drei Vögel zu rechnen, die man in Butter mit Wacholderbeeren und etwas Rotwein recht saftig brät, worauf man sogleich die Brüstchen auslöst, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber deckt und sie zur Seite stellt; alles übrige, mit Ausnahme des Magens, wird im Mörser zerstoßen und nebst der Sauce der Vögel und nach Bedarf Fleischbrühe oder etwas Rotwein durch ein Sieb gerieben, dann aufgekocht, daß es eine recht dicke Sauce gibt, in der man die Brüstchen vor dem Anrichten eben heiß werden läßt.

Unterdessen hat man so viele Weißbrotschnitten, als man Vögel hatte, geröstet, dick mit Butter bestrichen und auf jede ein in Salzwasser gekochtes, sogen. „verlorenes Ei" gelegt. Diese werden der Runde nach auf einer Schüssel angerichtet, auf jede das Brüstchen eines Kramtsvogels gelegt und mit kochender Sauce übergossen.

272. Curry von Geflügel. In Ostindien werden die Curryspeisen meist von Geflügel oder Fischen zubereitet, sie sind aber auch von jeder andern Fleischart schmackhaft. Ebenso eignet sich schon gebratenes oder gekochtes Fleisch sehr gut dazu, und viele werden ein Curry von solchen Fleischresten aufgewärmtem Braten und den so wenig beliebten Frikandellen vorziehen.

Daß Gewürze unter Umständen wohlthuend wirken, appetiterweckend sind und die Verdauung befördern, ist bekannt. Sie gehören zu den Genußmitteln, welche bei der Ernährung von Wert sind, doch darf man sie nicht im Übermaß anwenden und nie versäumen, bei den Speisen

für kranke und schwache Personen den Rat des Arztes einzuholen. Die frische Milch bei Bereitung des Curry dient als Ersatz für Kokosnußmilch. Ein recht langsames Schmoren des dazu benutzten Fleisches, es sei roh oder gekocht, ist besonders zu beachten, damit letzteres recht weich wird. Die Speise darf nie stark kochen. Curry wird stets mit in Wasser gekochtem Reis gegessen, welcher die Schärfe der Gewürze wohlthuend mildert.

Zu einem Curry von Geflügel schneidet man junge Hähnchen, Tauben oder Hühner in kleine Stücke wie zu Frikassee und wendet sie leicht in feinem Mehl. Dann brät man in einem eisernen Topfe ein Stück Butter braun, gibt die Fleischstückchen hinein und brät sie unter öfterem Umschwenken rasch bräunlich, füllt sie mit einem Schaumlöffel aus und brät auch noch einige dicke in Scheiben geschnittene Zwiebeln in der Butter, unter fleißigem Umrühren, gar. Hierauf wird das Fleisch wieder zu den Zwiebeln gelegt, der Topf vom Feuer zurückgezogen, soviel süße Milch oder gute Bouillon von Liebigs Fleischextrakt hinzugegossen, daß das Fleisch bedeckt ist, der Topf fest verschlossen und die Speise mindestens eine Stunde ganz schwach geschmort, währenddem aber oft umgerührt. Nach Verlauf einer halben Stunde rührt man 2 Theelöffel voll Currypulver mit süßer Milch an, vermischt es mit dem Fleische, salzt das Curry und läßt es noch 1/4 Stunde schmoren

Zuletzt kocht man 1/4 Pfund Reis, auf 1—2 Hähnchen gerechnet, in schwach gesalzenem kochenden Wasser 15 Minuten, schüttet ihn in einen Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen. Die Reiskörner müssen ganz bleiben und dürfen sich nicht zusammenballen. Von diesem Reis wird in der erwärmten Schüssel vermittelst zweier Eßlöffel ein Rand geformt, das Fleisch in der leeren Mitte angerichtet und auf die Tafel gebracht.

Zuweilen wird eine Würze von Citronensaft geliebt. Dünne Sauce darf das Curry nicht haben

---

273. Kotelette von älterem Rebhuhn für Kranke. Man löst von dem Feldhuhn alles sehnenfreie Fleisch, stößt es fein und vermischt es mit Salz und einem Löffel dicker süßer Sahne. Das Gerippe zerschlägt man, brät es, außer den Flügel- und Keulenknochen, welche für die Koteletten gebraucht werden, in Butter an und kocht es mit Wurzelwerk und Salz aus Die gewiegte Fleischmasse wird zu Koteletten geformt, in jedes Kotelett (man bekommt vier von einem Rebhuhn) ein Knochen geschoben. Die Rippchen werden in Ei und Reib-

brot gewendet und in Butter gar gebraten und aus ihrem Bratensatz mit Buttermehl, Knochenbrühe, Madeira und feinen Kräutern eine Sauce zu den Rippchen bereitet.

274. Geflügelbrei aus Überresten für Kranke. Man löst von beliebigem gebratenen Geflügel das beste Fleisch, wiegt es fein, dämpft es mit etwas Mehl, einer Messerspitze Fleischextrakt und drei Löffeln dicker süßer Sahne in Butter einige Augenblicke, bis es durch und durch heiß ist, und richtet es dann sofort an.

Außerdem bilden fast alle anderen Speisen von Geflügel die feinsten und dabei nahrhaftesten **Krankengerichte,** es eignen sich daher die meisten Vorschriften des ganzen Abschnitts: Geflügel, mit Ausnahme fetter Ente und Gans, dazu; ich hebe besonders hervor Nr. **215, 216, 218, 220, 223, 227, 228, 231, 233, 235, 256, 259** und **266.**

E. Pasteten.

I. Große Pasteten.

1. Im allgemeinen. Pasteten werden in Pasteten- oder Tortenpfannen gebacken.

Pasteten-Teig. Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pasteten. Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch, wenn ein Frikassee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Butterteig; soll das Fleisch in der Pastete gar werden, einen guten Butterteig. Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch-, Wildschweinefleisch u. s. w., doch wird bei Wild auch der in Nr. 9 angegebene Wasserteig genommen, der natürlich nicht mitgegessen werden kann.

Gewürz. Pasteten, welche nicht warm oder ganz frisch gegessen werden sollen, dürfen nicht mit Citronen- oder Essigsäure gewürzt werden. Majoran als Gewürz zu feinen Speisen wende man, wenn überhaupt, mit großer Vorsicht an.

Zu kalten Pasteten reicht man ein kräftiges Gelee.

2. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 1. Sechs große Gänselebern werden je in 2 Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann wird die gelbe Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten, und die Lebern werden mit süßer Milch abgewaschen; Wasser darf sie nicht berühren. Acht der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen 4 Stück blätterig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener, in Butter gedämpfter Schalotten, zweimal soviel feingeschnittenen Trüffeln, geriebenem Salz, wenig Thymian, weißem Pfeffer und Muskatnuß und stößt dies alles fein. Während des

Stoßens aber kommen 2 Pfund frischer Bauchspeck hinzu, welcher eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten und gestoßen wurde, worauf das Ganze durch ein Sieb gerieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleberterrine (welche bei den Restaurateurs gekauft werden kann), legt sie mit dünnen Speckscheiben aus, gibt eine Lage Farce darauf, danach von den Gänseleberhälften, mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist; jedoch muß eine Lage Farce den Schluß machen. Das Ganze bedeckt man mit Speckscheiben; dann wird der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken; kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum Backen; 1½ Stunde wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Selbstredend kann die Pastete von beliebiger Größe, etwa nur von 2—3 Lebern bereitet werden, die man alsdann in kleine Stücke teilt; von 2 Lebern wird es schon eine mittelgroße Pastete, welche man mit 12—15 Mark würde bezahlen müssen.

Die Verfasserin dankt diese Vorschrift einer Dame, welche sie ihr mit den Worten übersandte: „Dies ist das echte Rezept; Kenner haben die Pastete bei uns immer ebenso gut befunden als die Straßburger, und weit besser als die meisten, wie sie jetzt in den Handel kommen." Die beiden nachstehenden Rezepte sind auch aus Straßburg und sehr gut; manche ziehen sogar deren Zubereitung der ersteren vor, weil die Pasteten kräftiger, weniger fett und also weniger nachteilig sind.

3. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 2. 3 Pfund Kalbfleisch, wovon alles Häutige entfernt worden, wird mit einer Handvoll Schalotten, der feinen gelben Schale von einer Citrone, 10 bis 12 gereinigten Sardellen und einer Handvoll Kapern fein gehackt; dazu kommt noch eine Handvoll ganze Kapern, eine Handvoll feingestoßenes Weißbrot, gestoßenes Gewürz wie im ersten Rezept, und soviel guter weißer Wein, daß es ein Teig wird, der sich gut streichen läßt. Dann macht man von ¾ Pfd. Butter, 4 Eiern, etwas Salz und Wasser mit dem nötigen Mehl einen recht steifen Teig, verarbeitet ihn gut, bestreicht eine passende Form mit Butter, bestreut sie mit feingestoßenen Weißbrotrinden und belegt sie mit dem dick ausgerollten Teig, welcher etwas über die Form hinausgehen muß. Auf den Teig bringt man etwas gestoßenes Weißbrot, dann eine Lage Farce, eine Lage in etwas Wein und Gewürz gekochte Trüffeln, eine Lage in Stücke geschnittene Gänse-

leber, wieder Farce, Trüffeln, Gänseleber und so fort, bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß aus Farce bestehen. Der Inhalt wird nun ganz mit Speck bedeckt, darüber legt man Streifen von Teig, um Halt zu geben, dann einen Deckel von Teig, welcher in der Mitte mit einem Knopf versehen wird; den übersteigenden Teig biegt man auf den Deckel herein und kneift ihn ein. Die Pastete wird in einem Backofen hellbraun gebacken, wozu etwa 2 Stunden gehören, und nachdem sie kalt geworden, aus der Form genommen. Man rechnet zu ihr 2 Gänselebern.

4. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 3. Je weißer und fetter die Lebern, desto besser wird die Pastete. Zu einer solchen von mittlerer Größe nehme man 2 große Gänselebern, die man einen halben Tag in süße Milch gelegt hat, 1 Pfund mageres Schweinefleisch, 1 Pfund Schweinefett (Blume) und 1 Pfund Trüffeln. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, die Trüffeln wie bekannt gereinigt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und in die Leber gesteckt. Dann macht man von dem Schweinefleisch und Fett nebst den Abfällen der Lebern, alles möglichst fein gehackt und gestoßen und mit Pfeffer und Salz gewürzt, eine Farce, streicht sie durch ein Sieb, damit sie ganz fein werde, und legt nun die mit Salz bestreuten Lebern abwechselnd mit Farce und Trüffeln recht fest eingeschichtet in einen Pastetentopf. Darauf wird die Pastete 2—2½ Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken, und wenn man sie länger aufzubewahren wünscht, mit weiß ausgelassenem Schweinefett übergossen.

Nach eigener Erfahrung möchte ich Nr. 1 den Vorzug geben.

5. Schweinsleber-Pastete. Eine Schweinsleber wird in Scheiben geschnitten und ausgesehnt, 5—6 Minuten lang in heißes Wasser gehalten, dann gehackt und durch ein Sieb gerührt. Darauf schneidet man ½ Pfd. rohen Speck in kleine Würfel, beinahe ebensoviel wird abgekocht und gehackt. Beides thut man nebst der Brühe, worin der Speck gekocht ist, zu der Leber und würzt sie mit 6 abgekochten und durchgeschlagenen Zwiebeln, in kleine Stückchen geschnittenen Trüffeln, Gewürz und einem Glas Rotwein, kocht die Masse, bis sie etwas dick geworden, thut sie in eine mit Speck belegte Form und läßt sie bei mäßiger Hitze 1½—2 Stunden backen. Hernach wird die Pastete beschwert. Durch das Beschweren zeigt sich viel Fett, welches nicht abgenommen werden darf; wenn sich aber nach vollständigem Erkalten vielleicht etwas Brühe zeigen sollte, so muß sie vorsichtig abgegossen werden. Diese Pastete hat Ähnlichkeit mit Gänseleber-Pastete.

Stürzpastete. (Timbale.) Vorbemerkung. Eine Art warmer Pastete ist auch die jetzt so beliebte Timbale, welche in schlichter trommelartiger Form von Blech oder verzinntem Kupfer oder auch in einer Kuppelform, im Wasserbade gar gemacht und dann gestürzt wird. Sie erscheint auf der Tafel als warme Pastete vor dem Braten und hat den Namen Timbale (Trommel) von ihrer Form.

Die kleinen Stürzpasteten werden in Becherformen auf dieselbe Weise bereitet, aber nach der Suppe gereicht.

Die Timbale wird auf die verschiedenste Weise gefüllt; aber stets ist dazu eine feine und doch dabei feste Farce von Hühner-, Kalbfleisch- oder auch Wildgeflügel erforderlich, und ein sehr feines Ragout von Kalbsmilch, Geflügel, wilden Hühnern, Gänselebern oder Fisch mit Champignons, Trüffeln, kleinen Klößchen, welches mit der kräftigsten, gut verkochten, dabei dicken, braunen oder weißen Sauce bereitet wird. Die Timbale würde bei dem Umstürzen sofort auseinanderfallen, falls die Farce zu weich, oder die Ragoutsauce nicht sehr bündig wäre.

Zuweilen besteht der äußere Rand einer Timbale aus gekochtem Reis, Maccaroni oder feinem Teige, auch als süße Speise kommt sie auf die Tafel. Es folgt hier zunächst die Vorschrift zu einer

6. Stürzpastete von Haselhühnern.*) 3 Haselhühner werden gerupft, über brennenden Spiritus abgesengt, ausgenommen, mit Mehl und Wasser außen und innen gereinigt. Dann werden die Keulen abgelöst, die Brüste saftig in Butter gebraten, kalt gestellt und mit einem butterbestrichenen Papier bedeckt.

Die Timbaleform streicht man mit Butter gut aus, läßt aber nicht den kleinsten Fleck unbestrichen, und legt die Form mit den in große dünne Scheiben geschnittenen kalten Hühnerbrüsten und Trüffelscheiben dazwischen vorsichtig am Boden und an den Seiten aus. Die Scheiben haften, leicht angedrückt, in der gebutterten Form. Diese Schicht bestreicht man fingerdick oder etwas stärker, zuerst am Boden, dann an den Seiten der Form mit $^3/_4$ der Farce, sorgt dafür, daß alle Zwischenräume gut ausgefüllt sind, füllt in den leeren Raum der Mitte das Ragout und bedeckt das Ganze 1—2 Finger dick mit dem Rest der Farce und zuletzt mit einem Butterpapier. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale in kochendes Wasser in den Bratofen gestellt und kurz vor dem Auftragen auf eine runde Schüssel gestürzt. Die Form nimmt man nicht sofort ab, sondern recht vorsichtig nach Verlauf

*) Mitgeteilt von A. Martiny, Delikatessenhandlung, Hoflieferant in Berlin C.

einer Minute, gießt etwas Sauce über die Timbale, die übrige reicht man nebenher.

Oft bereitet man die Farce von dem ganzen Geflügelfleisch und legt die Form bloß mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Trüffelscheiben hier und da aus, dann kommt die Farce und in die Mitte das Ragout. Oder die gebratenen Brüste werden wieder etwas erwärmt und nach dem Anrichten auf die Timbale gelegt.

Zu der Farce rechnet man ungefähr 2 Teile Fleisch, welches aus dem abgehäuteten, gut ausgesehnten Keulenfleisch der Haselhühner, mit Kalbfleisch vermischt, besteht. 1 Teil Fett und 1 Teil Panade. Das zu einer feinen Farce benutzte Fett sitzt an der inneren Seite fetter großer Kälber, aus demselben bildet sich das Euter. Ist dieses nicht zu haben, so nimmt man festes Kalbsnierenfett oder auch guten Speck.

Die Panade bereitet man aus ½ Qt. Wasser mit 1 Uze. Butter. Sobald dies kocht, streut man unter stetem Rühren soviel feines Mehl hinein, bis man einen dicken Teig hat, welcher sich vom Topfe löst. Auf schwachem Feuer läßt man ihn noch etwas abtrocknen, legt ihn auf einen Teller, bedeckt ihn mit Butterpapier und läßt ihn kalt werden. Fleisch und Fett zur Farce wird — jedes allein — feingehackt, dann im Mörser zusammen gestoßen, die Panade nach und nach nebst 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb damit feingerieben, mit Salz und geriebener Muskatnuß gewürzt und durch ein Haarsieb gearbeitet. Diese Farce ist sehr fein und haltbar zugleich.

Das Ragout wird von gut vorbereiteter, in Bouillon gar gekochter Kalbsmilch hergestellt. 2 Eßlöffel feines Mehl brät man in Butter hochgelb, kocht mit Wasser, Fleischextrakt und 1 großen Glas Madeira eine kräftige Sauce, kocht die in dünne Scheiben geschnittene Kalbsmilch, in Scheiben geschnittene Trüffeln und Champignons darin durch, salzt sie und rührt sie zuletzt mit 2 Eigelb ab, damit die Sauce „steht", wie man zu sagen pflegt.

Die Knochen und Überreste der Haselhühner werden gestoßen, mit dem Bratensatz, Wasser und Fleischextrakt ausgekocht, abgefettet, mit Madeira und in Butter gebratenem Mehl zu einer dickflüssigen Sauce verkocht, gesalzen und durch ein Sieb gelassen. Die angerichtete Timbale begießt man mit ein wenig Sauce. Die übrige wird nebenher gereicht. Die Timbale wird aber auch ohne Sauce gereicht und die Knochenessenz dann zu der Ragoutsauce benutzt.

7. Stürzpastete mit Maccaroni und Rindslende. ½ Pfd. Maccaroni zerbricht man in gleich große Stückchen, kocht sie 1/2 Stunde

in Salzwasser, läßt sie abtropfen, vermischt sie mit 1⅜ Uzn zerlassener Butter und 4 Löffeln geriebenem Parmesankäse und legt die sorgfältig ausgestrichene Timbalenform überall mit den Maccaroni dicht aus. Inzwischen hat man eine feine Kalbfleischfarce aus ⅗ Pf. Fleisch ohne Sehnen, ⅛ Pf. Luftspeck, 5 Eiern, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und feinen gewiegten Kräutern mit der im vorhergehenden Rezept angegebenen Panade bereitet. Auch einige Kalbsmilche hat man blanchiert, zerteilt und in Butter übergebraten, 1/2 Pökelzunge in Scheiben zerteilt, Champignons gedünstet und ein Rinderfilet zierlich gespickt. Die Rindslende teilt man alsdann in fingerstarke Scheiben, bestreicht sie mit Haushofmeisterbutter (siehe Abschnitt A) und brät sie 5 Minuten auf jeder Seite in steigender Butter. Nun bestreicht man die mit den Maccaroni ausgelegte Form überall mit der Farce, legt alle andern vorbereiteten Sachen hinein, streicht zum Schluß nochmals eine Farceschicht auf und zuletzt eine dichte Maccaronischicht und bäckt die Timbale 1 1/2 Stunde im Ofen. Dann stürzt man die Pastete, glaciert sie mit dicker Madeirasauce (siehe Abschnitt R.) und reicht die andere Sauce nebenher.

8. **Stürzpastete mit feinem Ragout.** Man bestreicht eine runde Stürzform mit geklärter frischer Butter und bestreut sie dann gut mit fein geriebenem weißen Brot, schlägt darauf vier Eier mit lauwarmer Butter, Salz und geriebenem Parmesankäse zu dickflüssiger Masse, gießt diese in die Form, läßt sie damit auslaufen und überstreut dies mit geriebenem Brot. Vorher hat man 1 Pfd. Karolinareis gewaschen, abgebrüht und in Bouillon mit einem Stück Butter, Salz und etwas Muskatnuß dick und weich gedämpft und ihn mit zwei Löffeln dicker Kraftsauce und sechs Löffeln geriebenem Parmesankäse vermischt. Auch hat man aus Champignons, Geflügellebern, Hahnenkämmen, Kalbsmiddern und übergebratenen Brüstchen von Tauben mit dicker, kräftigster Madeirasauce ein Ragout bereitet. Die Form streicht man mit dem Reis gleichmäßig aus, füllt das Ragout hinein, überdeckt es recht glatt mit einer Oberfläche von Reis. Am besten gelingt dies, wenn man nach der Größe der Form ein rundes Papier schneidet, es dick mit Butter bestreicht und den Reis gleichmäßig hierüber ausbreitet. Man legt das Papier auf die Form, drückt es gut an und hebt es dann ab. Man bäckt die Pastete eine Stunde, stürzt sie, überzieht sie mit Madeirasauce und reicht die übrige Sauce nebenher.

9. **Wild-Pastete mit einem Wasserteig.** Man läßt zu einer mittelmäßig großen Pastete ½ Qt. Wasser mit ¼ Pfd. Butter und ¼ Pfd. Nierenfett kochen, nimmt 3 Pfund Mehl auf das Backbrett, macht in

die Mitte ein Loch und rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl, woraus man einen festen Teig macht, den man stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß er, wenn man ein Stück davon in die Höhe zieht, stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Hasen-, Reh-, Hirsch- oder Wildschweinefleisch, gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen. Dann nimmt man Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, alles fein gemacht, reibt das Fleisch damit ein, legt es mit einigen Lorbeerblättern und mit Stückchen Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es, fest zugedeckt, halb gar werden. Auch kann man das Fleisch zu dieser Pastete auf folgende Weise 24 Stunden vorher marinieren: Man rührt die genannten Kräuter und Gewürze mit Wein oder Essig an, dreht das Fleisch von allen Seiten in dieser Beize herum, legt es in eine flache Schüssel, gießt die Brühe darüber und deckt es zu. Am andern Tage wird es ebenfalls auf Speckscheiben halb gar gemacht. Zugleich wird eine Farce nach Q. III Nr. 55 bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt fingerdick aus, legt es in die mit Butter gestrichene Pfanne, rollt ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang wie zu einem Kringel, drückt es mit dem Rollholz platt, ungefähr eine Handbreit auseinander, und schneidet beide Enden glatt ab. Der Rand muß höher sein, als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hineingegossen wird. Man bestreicht nun das Unterblatt mit Eiern, setzt ringsum den langen Streifen als Rand darauf, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt und an die Seiten, streicht die Farce darüber und ordnet nun das Fleisch, nach der Mitte hin etwas höher und nicht zu fest in die Pastete, so daß sie eine gute Form erhält. Hat man reichlich Farce, so kann man auch einige Bällchen davon aufrollen und dazwischen legen. Nachdem man den Inhalt mit Speckscheiben zugedeckt hat, bestreicht man den Rand der Pastete mit Eigelb, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es allenthalben sanft an. Den übersteigenden Teig schneidet man rings umher ab, verziert den stehen gebliebenen Rand mit der Kneifzange, und legt Verzierungen auf die Pastete, etwa von Teig gerollte kleine Klößchen, 6—7 zusammengelegt, oder man schneidet Blätter und Blumen aus. In der Mitte muß eine fingerhutgroße Öffnung aus dem Pastetenteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß, sie würde sonst platzen. Beim Anrichten wird oben eine runde Scheibe herausgeschnitten, der Speck herausgenommen, etwas braune Kraft- oder Trüffelsauce hineingefüllt und die übrige dazu gereicht.

10. Schüssel-Pastete von Hasen, auch von wildem Geflügel mit Butterteig. Die Hasen werden, nachdem sie abgezogen und gewaschen, von Haut und Sehnen befreit. Das Fleisch wird vom Rückgrat gelöst, in passende Stückchen geschnitten und gespickt; das Geflügel in Stückchen gehauen. Beides wird nach Nr. 9 mariniert und nachher beinahe gar gedämpft. Nun bestreicht man eine Schüssel dick mit Butter, streut geriebenes Weißbrot darüber, legt das Fleisch, abwechselnd mit Klößchen, welche aus der Farce Q. III Nr. 55 oder 56 aufgerollt sind, so daß es in der Mitte höher und eben liegt. Dann nimmt man etwas Butter aus dem Schmortopf, rührt den Ansatz mit rotem Wein und Wasser los, gibt, um dies zu würzen, etwas von der Kräuterbrühe hinzu und gießt es durch ein Sieb über das Fleisch. Der Teig wird zu einer mittelmäßig großen Pastete von ½ Pfd. Mehl gemacht (siehe Englischer Teig, Abschnitt S.), dieser einen Strohhalm dick ausgerollt, mit etwas Mehl überstäubt und kreuzweis zusammengeschlagen (wodurch er sich bequemer auflegen läßt), der Rand der Schüssel mit Ei bestrichen, der Teig auf das Fleisch gelegt, auseinander geschlagen und rund herum glatt geschnitten. Von dem übrigen Teige wird ein Rand gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen, der Rand aufgelegt und auch dieser bestrichen, doch nicht ringsumher, weil sonst der Teig nicht aufgehen würde. Dann werden in der Mitte der Pastete zum Ausdämpfen zwei kleine Einschnitte gemacht und die Pastete bei 1 Grad Hitze (siehe Abschnitt S. Nr. 1), je nachdem der Inhalt milde ist, 1¼ bis 1¾ Stunde gebacken. Vor dem Anrichten schneidet man einen runden Deckel heraus, gibt etwas braune Kraftsauce in die Pastete, legt sie wieder zu, verdeckt den Rand der Pastetenschüssel mit einer Serviette oder mit Papier und gibt sie, auf eine feinere Schüssel gestellt, zur Tafel.

11. Pastete von verschiedenen Fleischarten. Man nimmt hierzu jedes zahme oder wilde Geflügel, auch Hasen- und Mürbebraten, und einen Teig von 1½ Pf. Mehl (siehe Englischer Teig, Abschnitt S.). Eine Springform oder tiefe Pfanne wird mit Butter bestrichen und in letztere ein an beiden Seiten mit Butter bestrichenes leinenes Band kreuzweis gelegt, wodurch man die Pastete bequemer aus der Pfanne heben kann. Nun rollt man die Hälfte des Teiges nicht zu dünn aus und belegt damit die Form, oder man macht ein Blatt und schneidet das Überstehende ab. Das wilde Geflügel für die Pastete wird vorher mit einem Gemengsel von einer gehackten Zwiebel, Salz, Nelken, Pfeffer, Dragon, Basilikum und Wein eingerieben und auf dünnen Speckscheiben mit Butter, fest zugedeckt, beinahe gar gedämpft. Bei zahmem Geflügel lasse man die groben Gewürze weg und nehme

Muskat. Hasen, woraus das Rückgrat entfernt, und Filetbraten, (letzterer geklopft) werden gleichfalls in Stücke geschnitten, gespickt und über Nacht in Marinade Nr. 9 gelegt und danach ebenfalls beinahe gar gedämpft. Zugleich macht man von 1½ Pf. halb Kalb- und halb Schweinefleisch eine Farce nach Q. III 55. Von zahmem Geflügel hackt man Herz und Leber und gibt es mit zur Farce. Die Hälfte der Farce wird nun auf dem ausgebreiteten, mit Speckscheiben belegten Teig auseinandergestrichen, dann das kaltgewordene Fleisch, nach der Mitte hin höher, darauf geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheiben darüber hingelegt. Darauf macht man mit einem Messer in der Mitte bis auf den Grund eine Öffnung, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet solches ringsumher glatt, bestreicht es mit Ei, legt einen Rand darauf, bestreicht ihn ebenfalls, macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in der Mitte eine fingerhutgroße Öffnung. Dieselbe muß je nach dem Inhalt 2½—3 Stunden backen. Sollte sie zu früh Farbe bekommen, so werden grüne Blätter oder ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt. Man gibt die Pastete, wenn Wild der Inhalt ist, mit einer Kraft- oder Trüffelsauce, von der etwas durch eine herausgeschnittene Öffnung in die Pastete gefüllt wird. Nachdem man die Speckscheiben soviel als möglich herausgenommen, wird sie wieder zugedeckt. Zu zahmem Geflügel nimmt man eine Austern-, Sardellen-, Kapern- oder Morchelsauce, wozu der Satz des gedämpften Fleisches gebraucht wird. Diese Pastete kann auch kalt gegeben werden. Es wird dann, wenn sie aus dem Ofen kommt, 1—2 Tassen kräftige Bouillon durch einen Trichter in die Öffnung gegossen und letztere, wenn die Pastete kalt geworden, mit Papier verstopft.

12. Pastete von Kramtsvögeln oder anderen kleinen Vögeln. Nachdem die Vögel gehörig gereinigt und ausgenommen sind, schwitzt man das Eingeweide (von Kramtsvögeln), ohne Magen, mit Zwiebeln, Trüffeln, Champignons und einigen Wacholderbeeren in Butter gelb und läßt es kalt werden. Dann schneidet man zu einer großen Pastete 1½ Pf. Kalbfleisch, 1 Pfund rohen Schinken und ½ Pfd. Speck in Würfel, hackt alles möglichst fein, macht von 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch und Butter ein feines Rührei, gibt dies nach dem Abkühlen nebst 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch, etwas Butter, Muskat und, wenn nötig, noch etwas Salz zu ½ Pfd. eingeweichtem und stark ausgedrücktem Weißbrot, und stößt dies alles im Mörser gut durch, daß es eine feine Farce wird. Hiermit füllt man die Vögel, steckt die Beine kreuzweis durch die Augenhöhlung, dreht die Flügel um und läßt sie in Butter und

etwas Wasser weich und saftig, nicht kroß braten. Dann rollt man nach Belieben einen Blätter- oder Butterteig aus, der mit der übrigen Farce bestrichen wird. Auf den Teig werden die kalt gewordenen Vögel geordnet, womit übrigens nach Nr. 11 verfahren wird. Von der Kramtsvögelsauce nimmt man das Fett, gibt braune Fleischbrühe, einige Citronenscheiben, Morcheln, Trüffeln, Kalbsmidder, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 38—41 findet, und gelb geschwitztes Mehl daran, füllt etwas davon in die gebackene Pastete und gibt das übrige dazu.

13. Kalbskopf-(Mockturtle-)Pastete. Man macht von 2 Pfund Mehl einen Blätterteig, wie er in Abschnitt S. beschrieben ist, schneidet ihn in zwei nicht ganz gleiche Teile, rollt den kleinsten einen Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, auf den Teig, rädert ihn ringsumher mit einem Backrädchen ab und legt dies Blatt auf die mit Butter bestrichene Schüssel. Dann macht man von einigen Bogen Papier einen Ball, umwickelt ihn glatt mit einigen angefeuchteten alten Servietten und legt ihn in die Mitte auf den Boden, um den inwendigen Raum der Pastete dadurch nach Belieben zu erhöhen oder man füllt auch die Form so hoch man will mit trockenen Erbsen. Der andere Teig wird nun ebenso dick wie das Unterblatt und so groß ausgerollt, daß von dem Teig ein dreifingerbreiter Rand um die Pastete abgeschnitten werden kann. Das Oberblatt wird auf die Schüssel über den Serviettenkloß gelegt, mit verdünntem Ei bestrichen und der Rand herumgelegt, welcher ebenfalls oben, doch nicht an den Seiten bestrichen werden darf. Die Pastete wird ½ Stunde gebacken, der Deckel beim Anrichten in ganz runder Form herausgeschnitten, der Inhalt vorsichtig herausgenommen, daß der Teig nicht brökelig werde, ein Ragout hineingefüllt und mit dem herausgeschnittenen Blatte wieder zugedeckt. Diese Art Zubereitung nennt man Blindpasteten. In diesem Falle nimmt man zur Füllung das Mockturtle-Ragout D. Nr. 97, das sehr dick gehalten sein muß. Will man sich die Sache vereinfachen, so bäckt man nur einen Blätterteigdeckel, den man über das in eine tiefe Schüssel gefüllte Ragout deckt.

14. Schmackhafte Pastete von Farce. Es wird zu derselben ein Blätter- oder Butterteig von 1½ Pf. Mehl und folgende Farce gemacht: 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund Speck werden mit dem nötigen Salz sehr fein gehackt, sodann 8 schäumig geschlagene Eier, Muskat, weißer Pfeffer, eine geriebene, in Butter geschmorte große Zwiebel, ganz fein gehackter Dragon, Basilikum und Melisse, etwa 7—8 Lzn. gestoßener

Zwieback, ein paar Tassen Wein oder Fleischbrühe gut damit durchgemengt. Darauf legt man eine Springform bis oben hin nach Nr. 4 mit ausgerolltem Teig aus und füllt die Farce hinein, bedeckt sie mit Oberblatt und Rand, macht eine Verzierung darauf und bestreicht die Pastete mit Ei. Dann wird diese, nachdem in der Mitte eine Öffnung gemacht wurde, 1 1/2 Stunde gebacken und eine Kapern-, Sardellen-, Austern-, Morcheln- oder eine gute Kraftsauce dazu gegeben.

15. Warme Pastete von Hähnchen (Kücken) oder Tauben, auch von Kalbfleisch. Es wird eine Blind-Pastete nach Nr. 13 und ein Frikassee von Hähnchen oder Tauben mit feinen Zuthaten oder ein feines Kalbfleisch-Frikassee gemacht, wie man es unter den Fleischspeisen (D. Nr. 91 und 92) findet, solches mit etwas Sauce in die Pastete gefüllt und die übrige dazu gegeben. Kalbfleischfrikassee kann man noch durch Midderklößchen (Abschnitt Q.) verfeinern.

16. Pastete von Hähnchen mit Schinken-Farce. Fette Hähnchen werden in je 4 Teile geschnitten, in einer Braise (Dämpfbrühe A. Nr. 20) gar gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 14—18 Personen rechnet man 4—5 Hähnchen und 1½—2 Pfund rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Schinkenfett ganz fein gehackt, 4 Eier, welche mit Butter und 4 Eßlöffel Milch zum Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Muskat und Nelkenpfeffer, 2 Eier, das zu Schaum geschlagene Weiße und 1/2 Tasse geschmolzene Butter hinzugegeben und zur Farce untereinander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen in die Schüssel gelegten, ½ Zoll dick ausgerollten Sahneteig gestrichen, die Hähnchen darauf geordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach Nr. 11 verfahren. Von der Dämpfbrühe nimmt man das Fett, gibt Fleischbrühe, geschwitztes Mehl, etwas Wein, Citronensaft, Muskatnuß, ganze Kapern oder feingehackte Sardellen hinzu und rührt die Sauce nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

17. Englische Fleisch-Pastete. Man nimmt zu einer Schüssel für 8 Personen ½ Pfd. Mehl, 7 Uzn. Butter, 1 Ei und 1/2 Obertasse kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in zwei nicht ganz gleiche Teile schneidet. Den kleinsten Teil rollt man aus, schneidet dreifingerbreite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man kaltes gebratenes Fleisch — Geflügel oder auch verschiedene Reste —, schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und

das Fleisch darauf, indem man Salz, Nelkenpfeffer und nach Belieben auch aufgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Nun wird 1—2 Tassen kräftige Bouillon darüber gegeben, das andere Stück Teig rund, etwas größer als die Schüssel ausgerollt und über das Fleisch gelegt. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit zwei Fingern rund herum an, um den Rand zu formen, und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte 2 Einschnitte in den Teig und läßt die Pastete 1—1¹/₄ Stunde backen; doch muß die Oberhitze stärker als die Unterhitze sein.

Man gibt die Pastete auf der Schüssel, in welcher sie gebacken ist, zur Tafel.

18. Pie. Zu diesem Gericht eignet sich nicht nur Hammelfleisch, sondern auch das Rinderfilet vorzugsweise, wie die besten Stücke von jeder Fleischart. Gewöhnlich wird diese englische Speise in einer Porzellanschüssel, welche mit Butter ausgestrichen und nur mit Blätterteig bedeckt wird, im Bratofen gebacken.

Wird Hammelfleisch zum Pie bestimmt, so nimmt man die Koteletts nach dem Halse hin, schneidet das Fett und die Haut davon, die Knochen heraus, klopft die Stücke mürbe, streut Salz und Pfeffer darüber und beim Einlegen etwas feingehackte Zwiebeln dazwischen.

Kalbfleisch wird ohne Hinzuthun von Zwiebeln auf gleiche Weise behandelt, doch kommt noch etwas gehackter Speck hinzu und stets ¼—½ Qt. Fleischbrühe.

Wünscht man den Pie von Tauben, so werden diese zerlegt oder auch ausgebeint, dann würzt man sie mit Salz, etwas fein gehackten Zwiebeln, Schnitten von magerem Schinken und gießt statt Wasser saure Sahne in die Form.

Zu allen Pies macht man einen Butterteig von ¾ Pfd Mehl nach vorhergehender Angabe, rollt davon ein Stück zum Deckel aus, das andere zum Auslegen. Darauf bestreicht man den Boden einer Auflaufform mit Butter, legt dieselbe mit Teig aus, füllt sie bis oben hin mit dem bestimmten Fleisch, wobei man lagenweis etwas ganz fein gestoßenen Zwieback und Salz durchstreut. Dann gießt man soviel Wasser mit gelöstem Fleischextrakt hinzu, daß es beinahe mit dem Fleisch gleichsteht, schlägt den etwas überstehenden Teig hinein, legt den Teigdeckel, welcher, damit er gut schließe, die Größe der Form haben muß, darauf und bäckt den Pie in einem heißen Ofen etwa 1 bis 1¹/₄ Stunde.

Beim Anrichten wird von dem Teig zum Fleisch gegeben, wie das bei jeder Pastete mit Butterteig geschieht.

19. **Pastete von Schinken.** 1 Pfund feines Mehl, 7 Uzn. Butter, 1 Ei, $\frac{1}{10}$ Qt. dicke saure Sahne. Man macht davon mit einem Messer einen Teig, schneidet ihn in mehrere Teile und rollt jeden Teil möglichst dünn aus. Dann wird eine Springform oder eine eiserne Kasserolle mit Butter bestrichen und mit Teig ausgelegt. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett (das letzte vom Schinken kann dazu benutzt werden) und mit einer Zwiebel ganz fein gehackt; zu dieser Portion gehört ein tiefer Teller voll. Nun werden 5—6 Eier geklopft, mit $\frac{1}{2}$ Qt.-dicker guter Sahne, Muskat und dem Schinken durchgerührt und von dieser Farce ein Finger dick über den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis ein Stück Teig den Schluß macht. Dies wird bei starker Hitze eine Stunde gebacken und ungestürzt zur Tafel gegeben.

20. **Pastete von Röhrnudeln mit Schinken und Käse.** Die Anweisung ist im Abschnitt I zu finden

21. **Pastete von Schinkenresten mit Nudelteig.** Die Anweisung ist im Abschnitt I. zu finden.

22. **Krebs-Pastete oder Frikassee in Reis.** Siehe D. Nr. 225.

23. **Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen.** Zu einer Pastete werden die Fische, welcher Art sie auch sein mögen, geschuppt ausgenommen und entgrätet, samt den Lebern, wovon die Galle entfernt werden muß, gewaschen und in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz einige Stunden hingestellt und nach Nr. 9 bis zum andern Tage in eine Marinade gelegt, worauf man sie mit einem Tuche abtrocknet und mit einem reichlichen Stück Butter zum Steifwerden in eine Pfanne legt, aber nicht weich werden läßt. Zugleich macht man einen Blätter- oder Butterteig von $1\frac{1}{2}$—2 Pf. Mehl und folgende Farce: 3 Pfund Fischfleisch wird aus Haut und Gräten gelöst, mit Salz fein gehackt, wodurch es weiß bleibt, und mit der Fischbutter, gehackten Schalotten oder Zwiebeln gehörig durchgeschwitzt. Dann gibt man $\frac{3}{4}$ Pfd. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot nebst 3 Eiern hinzu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst, worauf man sie etwas abkühlen läßt. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. zu Sahne zerrührte Butter, noch 3 Eier, Muskat und feingehackte Petersilie durch. Sollte die Farce zu fest sein, was man leicht erproben kann, wenn man ein Klößchen aufrollt und in kochendem Wasser eben aufkochen läßt, so gibt man noch etwas Sahne oder kaltes Wasser hinzu. Dann wird wie in Nr. 11 ein Unterblatt von dem Teig ausgerollt, Farce darüber ge-

strichen, mit Fischstücken belegt und so abwechselnd fortgefahren. Nach der Mitte hin muß, wie bei allen Pasteten, der Inhalt höher geformt, die oberste Farce mit Speckscheiben belegt und in der Mitte eine runde Öffnung in das Hineingelegte gemacht werden. Übrigens wird die Pastete nach Nr. 11 geformt und gebacken und eine Krebs-, Austern-, Sardellen- oder folgende Sauce dazu gegeben, von der man, wie immer, ein paar Tassen hineinfüllt: Butter und Mehl läßt man gelblich werden, rührt Fleischbrühe, Salz, Muskatblüte, Citronensaft oder statt der letzteren etwas von der Marinade hinzu; hat man Krebsschwänze, Hechtlebern und Karpfenmilch, so gibt man dies in Stückchen geschnitten mit zur Sauce, doch dürfen erstere nicht mitkochen, sie werden zuletzt durchgerührt. Man kann auch etwas Farce zurückbehalten, ihr mit Krebsbutter eine rote Farbe geben, oder sie mit abgekochtem, durch ein Haarsieb gerührten Spinat grün färben und zu kleinen Klößchen aufrollen, welche man in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar kocht und in die Sauce legt. Zuletzt wird diese mit etwas feingehackter Petersilie und einigen Eidottern abgerührt.

24. Pastete von ganzen Fischen. Kleine Hechte oder andere Fische werden geschuppt, und auf folgende Weise entgrätet: Man schneidet sie unausgenommen am Rückgrat der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, nimmt sie aus, wäscht sie rein, löst alle Gräten aus dem Fleisch und sticht den Kopf am Rückgrat ab, doch muß die Haut am Bauche unbeschädigt bleiben. Danach werden sie wie in Nr. 23 mariniert, mit der beschriebenen Farce gefüllt und auf ein mit Speckscheiben belegtes Unterblatt vom Butterteig geordnet. Im übrigen richtet man sich nach Nr. 11.

25. Aal-Pastete. Sie wird gemacht wie Nr. 23, indes bleibt das Rückgrat im Aal, und zur Farce werden einige feingehackte Salbeiblätter gefügt. Hat man keinen Fisch zur Farce, so kann man als Aushilfe geriebene Semmel mit Stückchen Butter unter und über den Aal streuen. Der Teig zu dieser Pastete darf nicht fett gemacht sein, „Guter Teig zu Torten und Pasteten", Abschn. S., ist passend dazu.

26. Schüssel-Pastete von Lachs. Der Lachs wird geschuppt, in Scheiben geschnitten, einige Stunden nach Nr. 23 mariniert und in der Brühe eben heiß gemacht. Zugleich macht man eine Farce nach Nr. 23 und von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl einen Blätterteig, rollt ihn aus, bestreicht die bestimmte Form mit Butter, legt die Hälfte der Farce, gleichmäßig auseinander gedrückt, von der Dicke eines halben Fingers hinein, legt die Lachsscheiben darauf und bedeckt sie mit der übrigen

Farce. Dann wird der ausgerollte Blätterteig darüber gelegt, ein Rand nebst Verzierungen darauf gemacht, mit einigen kleinen Einschnitten versehen und die Pastete $1^1/_2$—2 Stunden gebacken. Es gehören dazu dieselben Saucen wie in Nr. 23; am angenehmsten möchte jedoch eine gute Krebssauce sein.

27. **Russische Pastete.** 2¼ Pf. Lachs wird enthäutet und aus den Gräten gelöst und alsdann in feine Scheiben geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß bestreut und in Butter mit feinen Kräutern gar dünstet. Auch eine große, vorher in Milch gelegte Gänseleber wird in Scheiben geteilt und in Butter gedämpft, sowie 12 Eier hart gesotten und ½ Pfd. Karolinareis in guter Fleischbrühe mit Butter und Salz weich und körnig gekocht. Ist dies alles vorbereitet, bestreicht man eine Pastetenreifform mit Butter, legt sie mit Butterteig aus, streicht auf dem Boden und an die Seiten der Form eine Schicht Reis und legt nun die Hälfte der Fischstücke ein, bestreut sie mit den geriebenen harten Eiern, läßt dann Gänseleberscheiben folgen, die ebenso bestreut werden, und fährt so fort, bis alles verbraucht ist. Dann streicht man die Butter, in der Fisch und Gänseleber gedünstet, über die letzte Schicht, bedeckt sie mit Reis, bedeckt die Oberfläche mit Speckplatten und bäckt sie im Ofen goldbraun. Die Pastete wird mit einer Krebssauce zur Tafel gegeben.

28. **Pastete von übriggebliebenem Stockfisch.** Hierzu nimmt man jeden beliebigen Butterteig von 1 Pfund Mehl, zerschneidet ihn in 2 Teile von nicht gleicher Größe, rollt den kleinsten Teil 2 Messerrücken dick aus und belegt damit eine Form oder ein eisernes Bratpfännchen, welches mit Butter bestrichen und mit Fadennudeln bestreut ist. Dann zerklopft man etwa 2 tiefe Teller voll gekochten Stockfisch in kleine Stücke, weicht ¼ Pfd. dünn abgeschältes Weißbrot, wovon die Kruste getrocknet und zerstoßen wird, in Milch ein, drückt es stark aus und zerrührt es, hackt nun Zwiebeln und Schnittlauch, streut die feingestoßene Brotrinde auf das Unterblatt, gibt eine Lage Stockfisch, etwas Salz, reichlich in Stückchen zerpflückte Butter, gehackten Schnittlauch, von dem ausgedrückten Brot, wieder Stockfisch und fährt so fort, bis alles darin ist. Dann schlägt man 6 ganze Eier mit ¼ Qt. Sahne, würzt es mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer und füllt dies löffelweise darüber; legt das obere Teigblatt darauf, bäckt die Pastete $1^1/_4$ Stunde dunkelgelb und gibt sie, auf eine heiße Schüssel umgestürzt, allein oder mit einer Petersiliensauce zur Tafel.

29. **Englische Pastete von Rhabarber.** Man mache einen Teig nach Nr. 17, teile ihn in zwei Teile und rolle jedes Stück aus,

belege mit einem Blatt des ausgerollten Teiges eine Form oder Backschüssel und streue etwas gestoßenen Zwieback darüber hin. Dann nehme man Rhabarber — die Vorrichtung ist im Abschnitt O. (Kompotts) mitgeteilt — und lege ihn lagenweis mit Zucker, Zimt, Citronenscheiben (ohne Kerne) und etwas gestoßenem Zwieback auf den Teig, decke das andere Teigblatt darauf und verfahre weiter nach Nr. 17.

30. Apple-Pie — englische Obstpastete. Der Teig und die Bereitung dieser Pastete ist wie bei der Nr. 29. Nachdem eine tiefe Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in je vier Teile geschnittenen Äpfeln, streut gehörig Zucker, Citronenschale oder Zimt lagenweis durch und gibt, wenn die Äpfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein paar Tassen Wein und Citronenscheiben hinzu. Dann wird das Oberblatt darüber gelegt und übrigens ganz nach Nr. 29 verfahren.

Anmerk. Eine entsprechende Pastete kann man auch von Pflaumen und Kirschen machen.

31. Kalte Hasen-Pastete. Das Rückenfleisch von zwei jungen großen Hasen wird gehäutet, der Länge nach abgelöst, mit halbfingerlang und kleinfingerdick geschnittenem Speck, welcher vorher mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schalotten gewürzt ist, durchzogen. Dann legt man in eine flache Kasserolle $2\frac{2}{3}$ Lzn Butter, das in Stücke geschnittene Fleisch, 2 Eßlöffel voll feingehackte Trüffeln, 2 Eßlöffel Champignons, Salz und Pfeffer, läßt auf starkem Feuer 10 Minuten lang dämpfen, stellt es zurück und nimmt den etwas abgekühlten Inhalt heraus Das Fleisch von den Hasenknochen wird von Haut und Sehnen gänzlich befreit, mit einem gleichen Teile frischem Speck sehr fein gehackt und danach im Mörser gestoßen, wobei man acht gewaschene und entgrätete Sardellen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, einen Eßlöffel voll feingeschnittene und in Butter weich gedämpfte Schalotten hinzu gibt, und alles gut vermengt. Diese Farce wird mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Gewürznelken, auch mit Thymian und Majoran, wenn man den Geschmack angenehm findet, gewürzt und mit der Sauce, worin das Fleisch gedämpft worden, vermischt. Darauf belegt man eine ovale Form mit Pastetenteig, dessen Bereitung im Abschnitt „Backwerk“ mitgeteilt ist, gibt die Hälfte der Farce hinein, legt das Fleisch darauf, bedeckt es mit der übrigen Farce, macht einen Deckel von Teig darüber, bäckt die Pastete bei guter Hitze 1—$1\frac{1}{4}$ Stunde und gibt sie kalt zur Tafel.

32. Kalte Feldhühner-Pastete. Die Feldhühner werden mit Salz und Gewürzen eingerieben, einzeln in Weinblätter gewickelt und

in Butter nicht zu weich gedämpft oder in einer starken Dämpfbrühe (A. Nr. 20) gar gemacht und kalt in kleine Stücke geschnitten. Zur Farce nimmt man eine kleine Kalbsmidder, etwas Kalbfleisch und Speck, hackt alles recht fein und würzt es mit Salz und Muskat (Wünscht man die Pastete nicht lange aufzubewahren, so kann man noch in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und einige Eier hinzugeben.) Man macht nun einen Wasserteig nach Nr. 9, belegt ihn mit Speckscheiben, streicht $^1/_3$ der Farce darüber, legt die Stückchen Feldhühner darauf und stellt in der Mitte 4 Stückchen aufrecht hin, damit inwendig eine Öffnung bleibe, weil die Pastete, wenn sie keine Luft hat, leicht platzt. Dann kommt wieder Farce, Feldhühner und zuletzt macht Farce den Schluß. Die Pastete wird nun weiter nach Nr. 2 behandelt und drei Stunden, am besten in einem Konditorofen, gebacken. Nachdem sie gar geworden, gieße man durch einen Trichter 1—2 Tassen braune Kraftbrühe hinein, verstopfe nach dem Erkalten die Öffnung mit Papier und hebe die Pastete bis zum Gebrauch auf.

Solche Pasteten halten sich im Winter mehrere Wochen.

33. Kalte Kalbfleisch-Pastete. Eine Scheibe Kalbfleisch, etwa 2—3 Pfund, wird in Würfel geschnitten und mit Wein und dem nötigen Salz halb gar gekocht. Dann werden ganz wenig Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfeffer, Morcheln, eine Petersilienwurzel und eine Zwiebel dazu gethan und alles, gut zugedeckt, eine Stunde langsam gekocht. Unterdes hackt man eine halbe Schweinsleber, welche vorher in heißem Wasser ausgezogen ist, ganz fein, rührt sie durch einen Durchschlag, damit alles Häutige entfernt werde, und vermische sie mit 1 Pfund gehacktem Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Muskatnuß, gestoßenem Thymian, Majoran, Kapern und 2 ganzen Eiern, fügt die mit dem Kalbfleisch gekochten Morcheln, fein geschnitten, zu dieser Farce, welche gut vermengt werden muß. Darauf nimmt man das Kalbfleisch vom Feuer, gießt es auf ein Sieb, bringt die Sauce wieder aufs Feuer und läßt sie zugedeckt gut verkochen. Nun wird die Pastetenform, welche genau schließen muß, mit Speck ausgelegt, eine Lage Farce hineingethan, dann Kalbfleischwürfel, und so abwechselnd, zum Schluß wird die ganze Pastete mit Farce bedeckt. Zwischen die verschiedenen Lagen gießt man die gut eingekochte Sauce von Kalbfleisch und läßt die Pastete bei gutem Feuer 3 Stunden backen. Beim Herausnehmen derselben wird ringsum der Speck weggeschnitten, die Pastete kalt mit einem scharfen Messer in zierliche Scheiben geteilt und zum Butterbrot serviert.

34. Picknick-Pastete. Man bäckt eine Blindpastete nach Nr. 13, brät inzwischen 12 kleine Filetbeefsteaks in Butter braun und saftig, und läßt sie abtropfen. 10 Eier werden hart gekocht und mit 7 Uzn. gekochtem Schinken in kleine Würfel geschnitten, auch werden 20 kleine Champignons in Bouillon weich gedämpft. Man nimmt den Deckel von der gebackenen Pastete, füllt sie schichtweise mit Beefsteaks, Schinken, Eiern und Champignons, bestreut jede Lage mit Perlzwiebeln und Kapern, und beträufelt sie mit einigen Löffeln Fleischgallert. Dies Fleischgallert erhält man durch Verkochen der Bratenbrühe und der Champignonbouillon mit ½ Qt. Wasser, ½ Glas Portwein, 1 Löffel Estragonessig (wer keine Säure liebt, läßt ihn fehlen), und ⅓ Uze. Fleischextrakt. Man versetzt diese Mischung mit ⅓ Uze. aufgelöster weißer Gelatine und benutzt das Gelee halb ausgekühlt. Man stellt die Pastete, nachdem man den Deckel aufdeckte, einen Tag kühl, bevor man sie auftischt. Nach Belieben kann man eine Remouladensauce noch dazu geben.

II. Kleine Pasteten.

35. Vom Backen kleiner Pasteten. Zu solchen eignet sich besonders ein Blätterteig, doch kann auch ein Butterteig dazu genommen werden. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Wasserglas doppelt soviel Boden aus, als man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte und sticht sie mittels eines kleineren Glases nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden. Bevor man diese genau passend auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser.

Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Backen gefüllt. Man gebe ihnen eine starke Mittelhitze und sehe in 10 Minuten einmal nach, beim Durchbrechen eines Pastetchens läßt sich am besten das Garsein erproben. Die Farce mache man dick, aber nicht steif, fülle sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen, welche, wenn sie aus Blätterteig bestehen, vorher inwendig etwas eingedrückt werden müssen, und gebe diese warm zur Tafel.

Hat man Pastetchen beim Konditor backen lassen, was man in Städten so gut haben kann, und erhält sie nicht ganz heiß, so setze man sie vor dem Füllen etwa 5 Minuten in einen heißen Ofen.

Als trefflichen Ersatz für kleine Pasteten kann man jetzt Teigkrustaden in verschiedenen Formen kaufen, die vom Mundkoch S. M. des Kaisers, Herrn Jädicke, erfunden sind. Sie werden vor dem Ein-

füllen ebenfalls durch und durch heiß gemacht. Vor den Blätterteigpastetchen des Konditors haben sie den Vorrang, daß sie sich unverändert gut monatelang halten, also immer vorrätig sein können.

Anmerk. Die beim Ausstechen der Ränder entstandenen Plättchen können mit Ei bestrichen, mit einem Gemengsel von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und gelb gebacken, zum Dessert oder Thee gegeben werden. Kann man die Abfälle des Blätterteigs nicht am selben Tage verwenden, so kann man sie einige Tage unbeschadet von Güte und Wohlgeschmack an kühlem Orte in Mehl vergraben aufheben.

36. **Pastetchen von Geflügel.** Es gehören hierzu ½ Pfd. gebratenes Geflügel, nach dem Ausbeinen gewogen, 6 ausgewässerte und feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, ¼ Pfd. Butter, 4 Eidotter, ¼ Pfd. in Bouillon eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, einige Löffel kräftige Bratenbrühe, wenig Salz und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. — Man macht hiervon eine Farce, reibt sie fein, füllt sie in die mit Butterteig ausgelegten kleinen Pastetenförmchen und läßt sie in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

37. **Wohlschmeckende Pastetchen von Geflügel- oder Kalbfleisch mit Käse.** Es wird ein kräftiges, wohlschmeckendes Ragout, in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdes rollt man einen Butterteig dünn aus, belegt damit die Pastetenförmchen, füllt dieselben mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt sie reichlich 1/4 Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rühre man ein Stückchen geschmolzene Butter von Walnußgröße, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder grünen Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, fülle von derselben 2 Theelöffel voll in jedes Pastetchen und lasse sie nachdem nochmals 1/4 Stunde backen.

38. **Pasteten von Midder (Kalbsmilch).** Auf 4—5 Personen rechnet man eine Kalbsmidder. Diese wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn sie beinahe zum Kochen gekommen ist, in kaltes Wasser gelegt, enthäutet, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt und mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, drei Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Citronen, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen, sowie statt der vorbenannten Masse den Teig der Midderklößchen (Abschnitt Q.) wählen. Die Füllung

wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese gebacken wie es im ersten Rezept der kleinen Pasteten bemerkt ist.

39. Schmackhafte Kalbfleisch-Pastetchen. Hierzu hacke man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würze es mit Muskat und Salz, rühre es über Feuer mit einem reichlichen Stück Krebsbutter, oder in deren Ermangelung mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe, Bouillon oder saurer Sahne zu einer ziemlich dicken Farce, welche man, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Statt der Krebsbutter nimmt man auch einige mit frischer Butter feingehackte Sardellen, die man mit der fertigen Farce heiß werden läßt, ohne daß sie kochen dürfen. Das Eigelb wird zum Abrühren dann mit etwas Weißwein verquirlt. Hiervon wird jedesmal ein Theelöffel voll recht heiß in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

40. Austern-Pastetchen. Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, in Ermangelung ihrer frische Butter, zu Sahne gerührt, nach Verhältnis hinzugefügt 2—3 Eidotter, etwas Citronensaft, Muskatblüte und Salz, das Wasser von den hierzu bestimmten Austern, (man rechnet auf die Person 3—4 Stück), ferner gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßener Zwieback und feingehackter Kalbsbraten mit guter Bratensauce. Zuletzt rührt man die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweißes durch. Sollte die Füllung zu dick sein, so gibt man etwas saure Sahne oder kräftige Bouillon oder weißen Wein hinzu, füllt vor dem Backen hiermit die Pastetchen und legt, nachdem sie 10 Minuten bei einer Mittelhitze gebacken haben, auf jedes 3—4 Austern, welche mit Citronensaft und Eidottern bestrichen und mit etwas sehr fein gestoßenem Zwieback bestreut sind, und stellt sie darauf noch 5 Minuten in den Ofen, wo sie nur gar, ja nicht hart werden dürfen.

41. Krebs-Pastetchen. Man schwitzt etwas Schalotten in Butter, rührt einen Eßlöffel Mehl darin gelb, gibt kräftige, kochende Bouillon hinzu und läßt dies mit 5—6 gut gewaschenen, ganz feingehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsmidder, welche in Bouillon gar gekocht ist, die Haut, nimmt die fleischigen Teile heraus, schneidet die Midder in kleine Würfel und gibt sie zur Bouillon. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebsschwänze hinzu, rührt es mit 2 Eidottern ab und füllt es in die gebackenen Pastetchen.

42. Stettiner Pastetchen von Hechten und Krebsen. Zu Blätterteig-Pastetchen von 1 Pfund Mehl nehme man die Hälfte eines

Hechtes mittlerer Größe, wasche ihn sauber, koche ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und lasse ihn auf einer Schüssel ausdampfen. Dann nehme man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, suche alle Gräten sorgfältig heraus und breche das Fleisch in kleine Stückchen. Zugleich nehme man 15 Krebse, koche sie, entferne den Darm und schneide die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren in feine Würfel. Danach schwitze man etwas feingehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rühre etwas recht kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüte und das Hechtfleisch hinzu, auch, wenn es nötig ist, etwas Salz und lasse es zu einer dicken Farce kochen, die man mit dem Krebsfleisch vermischt und recht heiß in die warmen Pastetchen füllt.

43. **Jus-Pastetchen.** Man thut ein Stück Butter in ein Kochgeschirr und fügt hinzu: 1 Pfund mageres Ochsenfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch und ein Stück Schinken ohne Fett, alles in Stücke geschnitten, dämpft es in der Butter gelb, gibt dann Zwiebeln, 2 kleine, gelbe Mohrrüben, etwas Sellerieknolle, dies alles zerschnitten, dazu, sowie etwas ganze Muskatblüte und 4 ganze Gewürznelken, gießt Fleischextraktbrühe daran und läßt es so lange, fest zugedeckt, mäßig kochen, bis das Fleisch weich und nur ½ Qt. Jus vorhanden ist. Darauf wird das Fleisch in einem ausgebrühten Tuche ausgepreßt, die Kraftbrühe hingestellt, und nachdem sie geklärt ist, vom Bodensatz abgegossen. Dann zerrührt man 12 recht frische Eidotter, rührt die Jus nach und nach hinzu und läßt es durch ein Haarsieb fließen. Mit dieser Flüssigkeit füllt man kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen oder möglichst cylinderförmige, etwas hohe Obertassen zur Hälfte an, stellt sie in kochendes Wasser, welches bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht und läßt sie kochen, bis der Inhalt fest geworden ist. Man stürzt sodann die Pastetchen auf die bestimmte Platte, hackt ein Stückchen mageren Schinken mit etwas Petersilie fein und bestreut sie damit.

Solche Pastetchen, ebenso fein als kräftig, können im übrigen von allerlei Fleischabfällen bereitet werden, besonders gut ist eine Beimischung von Wild jeder Art, etwa übriggebliebener Hasenbraten, auch Kramtsvögel u. s. w.

44. **Reis-Pastetchen.** Reis, welcher gut abgebrüht ist, wird mit Milch und dem nötigen Salz weich und ganz steif gekocht; unterdes wird gekochter und ganz fein gehackter Schinken mit saurer Sahne vermengt und lagenweis mit dem Reis und Parmesankäse in ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Förmchen gefüllt und gebacken.

45. **Kleine Pasteten von übriggebliebenen Kramtsvögeln.** Die Eingeweide ohne Magen nebst Resten von gebratenem Fleisch

werden fein gehackt und hinzugegeben: etwas in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, ein paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frischgestoßene Wacholderbeeren. Dies alles wird mit einem reichlichen Stich Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt und hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben und eine Schnitte flach abgeschnitten. Diese Brötchen werden vorsichtig ausgehöhlt und in jedes wird ein Vogel gesteckt, worauf sie wieder zugedeckt, mit einem hölzernen Spilchen durchstochen oder zugebunden werden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen, in den Ofen gesetzt und fleißig begossen; wenn die Flüssigkeit eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Bratensauce fortgesetzt, bis die Pasteten gelbbräunlich geworden sind.

Es lassen sich solche Brötchen (Krustaden) auch mit verschiedenen Ragouts aus Bratenresten füllen, auch können feine Gemüse, wie Spargelspitzen, gefüllte Artischockenböden zur Füllung benutzt werden. Zweckmäßiger als das Backen auf oben angegebene Art im Ofen ist dabei das Ausbacken der Brötchen nach dem Einweichen in schwimmendem Backfett.

46. Geschwind gemachte Semmel-Pastetchen von Fleischresten. Man hackt übriggebliebenen Kalbsbraten, oder was man dieser Art hat, mit etwas fettem Fleisch, auch Schinken, ganz fein, gibt Muskat, Salz, ein Stück Butter, einige Eier, Petersilie oder etwas gehackte Schalotten oder Zwiebeln hinzu und rührt alles über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Damit werden Semmel oder Milchbrötchen nach vorstehender Angabe gefüllt und gebacken.

47. Semmelpastetchen mit Steinpilzen. Man reibt von kleinen Semmeln die braune Außenrinde ab, halbiert sie, entfernt die Krume, weicht sie mit einem Ei verquirlter Milch und dreht sie alsdann in der abgeriebenen Rinde um. Zu jeder dieser Semmel rechnet man 1 bis 2 große Steinpilze, die man sauber putzt und deren Köpfe man in 1 Zoll große Stückchen schneidet. Das übrige von den Pilzen wiegt man mit Petersilie, Pimpernelle und Estragon fein, schwitzt nun eine feingeschnittene Schalotte in etwas Butter, fügt das gehackte, sowie Salz, Pfeffer, wenig abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Uzn. ganz feingewiegten Luftspeck, mehrere ganze Eier, einige Eßlöffel Bratensauce und 1 Eßlöffel Portwein hinzu und vermischt dies alles mit den zerschnittenen Pilzstücken. In die ausgehöhlten Semmelhälften füllt man etwas von der Farce, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel, füllt auf jede Hälfte ein wenig Krebsbutter, beträufelt sie mit Citronen-

saft und bäckt die Pastetchen eine gute Viertelstunde im Ofen bei sehr gelinder Hitze.

48. Becherpasteten. Die kleinen Becherformen von Blech werden mit Butter ausgestrichen und mit der in Nr. 8 zu der großen Stürzpastete gebrauchten Farce 3/4 voll gefüllt; diese drückt man auf dem Boden und den Seiten der Form an, so daß in der Mitte ein leerer Raum entsteht, in welchen ein Eßlöffel Ragout, nach derselben Nummer bereitet, kommt. Dann streicht man die Farce darüber, so daß das Ragout vollständig bedeckt ist, legt auf jede Form ein mit Butter bestrichenes Papier und stellt die Pastetchen 1/2 Stunde vor dem Anrichten in kochendes Wasser, welches aber nur bis zur Hälfte der Form reichen darf. Um diese kleinen Pastetchen gar zu machen, darf das Wasser nur kochend heiß sein, der Topf, in welchem sie stehen, wird bedeckt, und nach dem Ausstürzen legt man nach Belieben eine runde Trüffel- oder Ochsenzungenscheibe auf jedes Pastetchen. Sie werden mit oder ohne Sauce nach der Suppe gereicht.

49. Römische Pastetchen. Man hat zu diesen Pastetchen eine besondere Form, die aus einem aus Messing gegossenen, außen fein gerippten Becher oder Muschelschale an bleifederdickem langen Eisenstiel mit Holzgriff besteht. Zu den Pastetchen bereitet man aus ¼ Pfd. Mehl, 1 Ei und 1 Eigelb, Salz, 1 Theelöffel Olivenöl und der nötigen Milch einen dickflüssigen Eierkuchenteig. Man zerläßt alsdann Backfett, hält die Form einige Zeit hinein, daß sie durch und durch heiß wird, taucht sie dann bis auf Strohhalmbreite vom Rande entfernt in die Teigmasse, die sich dann sofort ansetzt, hält sie darauf in das Backfett, bis die Becherchen lichtbraun sind, legt es zum Entfetten auf Fließpapier, und bäckt in derselben Weise die Pastetchen weiter. Man stellt sie heiß und füllt sie mit einem feinen braunen oder weißen Ragout. Diese Pastetchen sind von ganz reizendem Aussehen und lassen sich mannigfach verwenden, auch mit Gemüse, z. B. Spinat, gefüllt als Kranz zum Braten.

50. Geflügelbecher nach Königinnenart. Man löst das zarte Fleisch von zwei jungen gebratenen Hühnern, wiegt es fein und vermischt es mit 4 Löffel dicker Bechamelsauce und 6 Eidottern, fügt, wenn die Masse zu dick, ein wenig Sahne, wenn sie zu dünn erscheint, geriebene Semmel zu und füllt sie in mit Butter ausgestrichene Tassenköpfchen. Man stellt diese in ein Wasserbad, läßt sie in etwa 20 Minuten gar und steif werden, stürzt sie und überfüllt sie mit einer Krebssauce, mit der man sie zu Tisch gibt.

51. Talleyrand-Pastetchen. Die kleinen Pastetenförmchen werden mit Butter bestrichen und mit nudelförmig zurechtgeschnittenen Trüffeln und Ochsenzunge bestreut. Alsdann wiegt man Reste von gebratenen Hühnern fein nebst einigen gedünsteten Champignons, etwas Luftspeck und wenig gekochtem Schinken, vermischt dies mit einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Reibbrot und streicht die Förmchen dick mit Farce aus. Die Mitte der Form wird mit einem sehr dick gehaltenen Champignonragout ausgefüllt, zu dem man kleine Pilze in Butter und Fleischbrühe gar dünstet, Kalbsmilch würfelig schneidet und beides in brauner Kraftsauce heiß werden läßt. Man überstreicht dies Ragout mit einer Farceschicht, kocht die Pastetchen eine halbe Stunde im Wasserbade und stürzt sie, um sie mit Madeirasauce zu übergießen.

52. Mince-Pie — englische Pastetchen zum Dessert. $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgesteinte Rosinen, mit $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälten und ausgekernten Äpfeln gehackt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Ochsenmark oder Nierentalg, 2 Uzn. fein in Würfel geschnittene kandierte Orangenschale, $\frac{1}{2}$ Pfd. gehackter Rindsbraten, ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, $^1/_2$ Muskatnuß, etwas gehackte Citronenschale, etwas Zimt, $^1/_2$ Flasche Cognac, dies alles, gut zusammen vermischt, wird auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes mit einem Oberblatt versehen und gleich danach gebacken werden.

Auch kann man Rindsbraten und Nierentalg fehlen lassen, statt Orangenschale die Hälfte zerschnittene Succade nehmen, auch nur die Hälfte Äpfel benutzen und statt des Cognac eine große Obertasse guten Rum verwenden.

Man legt sie kranzförmig, eins zur Hälfte auf dem andern liegend, auf eine Schüssel.

Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück.

Krankenspeisen. Alle Pasteten sind zu Krankengerichten ungeeignet.

F. Allerlei Speisen von Fischen und Schaltieren.

---

1. Allgemeine Regeln für die Vorrichtung und Zubereitung der Fische und Angabe, in welchen Monaten diese am besten sind.

Zubereitung im frischen Zustande. Alle Fluß- und ungesalzenen Fische müssen ganz frisch zubereitet werden, weil sie bald den Geschmack verändern und dann Ekel erregen und der Gesundheit höchst nachteilig sind. Der Fisch ist am besten, wenn er gleich nach dem Fange geschlachtet, sofort ausgenommen und alsbald zum Verkauf gebracht ist. Verletzte gefangene Fische im Wasser noch möglichst lange lebendig zu erhalten, ist nicht nur eine Tierquälerei, sondern es verschlechtert sich auch die Qualität bei diesem langsamen Hinsterben. Bei anderm Fleisch halten wir ängstlich darauf, daß gesunde Tiere rasch geschlachtet werden, finden Fleisch von gehetztem Wild ungenießbar und würden von gefallenen Tieren nichts berühren. Bei Fischen dagegen lassen wir uns das Verkehrteste gefallen. Nur der verbesserte Betrieb der Seefischerei beobachtet überall das richtige Verfahren. — Die Erkennungszeichen frischer Fische sind folgende: Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen bleich, so ist der Fisch nicht zu gebrauchen. Haben die Fische, etwa bei längerem Bahnversand, auch nur wenig üblen Geruch angenommen, so sind sie sogleich auszuwaschen, am besten mit übermangansaures Kali enthaltendem Wasser.

Schlachten der Flußfische. Es geschieht dies, indem man mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Finger breit in die Spitze des Schwanzes schneidet und mit dem Messerrücken derb aufs Genick schlägt. Wünscht man die Fische einige Stunden aufzubewahren, so nehme man sie aus, wobei auch die Kiemen entfernt werden, streue einige Körner Salz hinein, schlage sie in ein nasses Tuch und bringe sie an den kältesten Ort, lege sie aber nicht ins Wasser, was ihnen wie anderm Fleische wichtige Bestandteile entzieht.

Den Aal tötet man durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf, oder man faßt ihn mit einem Tuche unterhalb des Kopfes und schlägt diesen mehrere Male recht kräftig gegen den Küchentisch oder auf einen Stein, bindet dann einen Bindfaden unter dem Kopfe so fest als möglich zusammen und befestigt ihn an irgend einem Haken oder Nagel. Übrigens kann man den Aal weit einfacher, leichter und rascher töten, wenn man ihn in einen großen Eimer mit $\frac{1}{2}$ Qt. Weinessig legt, in dem $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz aufgelöst wurden und das Gefäß rasch mit beschwertem Deckel zudeckt. Nach einigen Minuten kann man den Aal, der nun eine blaue Farbe angenommen hat und von allem Schleim befreit ist, tot aus dem Eimer nehmen und weiter behandeln. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer ringsum unter den Brustflossen die Haut ein, trennt diese einen Finger breit los und streift sie mit einem groben Tuche und Salz bis zum Schwanze hin ab, indem man mit fester Hand derb herunter fährt, welches auch, sobald man im Zuge ist, leicht von statten geht. Kleine Aale zieht man nicht ab; man reibt sie stark mit Salz ab, schneidet die Flossen ab, den Leib auf, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt vorsichtig die Galle von der Leber. Danach wäscht man sie so lange mit Salz, bis das Wasser klar bleibt, schneidet sie schräg in dreifingerbreite Stücke, wirft Kopf und Schwanzspitze weg, reibt die übrigen Stücke in- und auswendig mit Salz, gießt etwas heiß gemachten Essig darüber und stellt sie zugedeckt hin, bis zum nahen Gebrauch. Kleine Aale eignen sich gut zur Suppe.

Zu den meisten Fischspeisen werden die Fische geschuppt. Es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, wobei die Galle vorsichtig von der Leber geschnitten werden muß, da diese, wenn sie verletzt wird, einen bittern Geschmack mitteilt, der sich nicht durch Abspülen verliert. Dann werden sie gut gewaschen, entweder ganz gelassen oder in passende Stücke geteilt.. Die meisten Fische werden in kochendes Wasser gegeben und wenig gekocht; nur Seefische und große Flußfische bringt man oft mit kaltem, gesalzenem Wasser aufs Feuer und nimmt sie davon, sobald sie kochen; zerteilte Fische müssen unter allen Umständen in kochendes Wasser gethan werden, da sie nicht durch die Haut vor dem Ausgelaugtwerden geschützt sind.

Eben gefangene und sofort zubereitete Fische reißen stark auf, besonders, wenn sie rasch gekocht werden.

Salzen und Kochen der Fische, sparsame Anwendung der Lorbeerblätter. Den Fisch weder zu schwach noch zu stark zu salzen und ihn vollständig gar, aber nicht zu weich zu kochen, beweist eine gute Köchin. Rückert sagt von dieser: „Fühlst du's in den Fingerspitzen, wieviel

Pfeffer, wieviel Salz?“ Mit kochendem Wasser aufgesetzte Fische müssen ziemlich stark gesalzen werden, da sie nur kurze Zeit mit dem Salzwasser in Berührung bleiben. Das Garsein ist am leichten Herausziehen der Flossen zu erkennen und wenn sich das Fleisch von den Knochen löst, was man bei zerschnittenen Fischen leicht sehen kann. Zum Anrichten gehört eine erwärmte tiefe Schüssel mit einem Einleger. Man sorge dafür, daß sowohl der Fisch als auch die dazu bestimmten Kartoffeln nebst der Sauce recht dampfend und alles zugleich zur Tafel gebracht werde.

Beim Gebrauch der Lorbeerblätter ist sowohl bei den Fischen als Fleischspeisen eine sparsame Anwendung zu empfehlen, sie dürfen, da der Geschmack derselben stark hervortritt, nur stückweise gebraucht werden.

Fische, welche man mit Öl und Essig anrichtet, lasse man nicht in der Brühe, worin sie gekocht sind, erkalten, sondern nehme sie heraus, mariniere sie leicht mit feinem Öl, Essig, Pfeffer und Salz und stelle sie kalt.

Backen der Fische. Hierbei ist zu bemerken, daß sie in offener Pfanne, stets mit reichlich Fett, jedoch auf nicht zu heißem Feuer gebraten werden müssen, damit sie nicht von innen roh bleiben, während sie außen fast verbrannt sind, und daß sie sogleich auf einer vorher heißgemachten Schüssel anzurichten sind und nicht zugedeckt werden dürfen.

Fische in Gallert sind im Abschnitt M. zu finden.

Lebern von Flußfischen, beim Karpfen auch die Milch, gelten als die feinsten Teile der Fische. Lebern von Seefischen aber haben einen starken Thrangeschmack, sind also ganz ungenießbar.

Übliche Gebrauchszeit der Fische. Der Salm — geräuchert Lachs — ist im April, vor der Laichzeit, am feinsten, aber in allen Monaten genießbar. Nach Graf Münster soll man den Salm aus der Nord- und Ostsee vom Anfang des Monats Oktober bis in die zweite Hälfte des Februar nicht essen. Am vorzüglichsten ist der Rheinsalm, dann folgt der Weser-, darauf der Elb- und zuletzt der Ostseesalm.

Der Aal ist immer brauchbar, wird aber während der Wintermonate nicht gefangen.

Der Hecht (Laichzeit: März und April) bleibt mager bis Juli, ist am besten September bis Januar.

Der Barsch (Laichzeit: April, Mai) am besten vom September bis Januar.

Der Zander, auch Sandart genannt, am besten vom September bis Februar.

Der **Karpfen** (Laichzeit: April, Mai) wird außer den Laichmonaten das ganze Jahr hindurch gegessen, ist aber am besten in den Monaten Oktober bis Ende März.

Der **Maifisch** (Laichzeit: Ende April, Mai) ist ein Seefisch, welcher nur während der Laichzeit die Flüsse hinaufsteigt, um den Laich darin abzusetzen. In diesem krankhaften Zustand wird er massenhaft gefangen und zu Markt gebracht, ist aber einer raschen Veränderung unterworfen und dann der Gesundheit höchst nachteilig.

Die **Forelle** (Laichzeit: November, Dezember) ist am besten vom Mai bis August.

Die **Schleie** und **Barbe** (Laichzeit: Mai, Juni) werden in der ganzen übrigen Zeit gefangen, sind jedoch am besten in den kalten Monaten.

Die **Quappe**, der Süßwasser-Schellfisch, stets gut außer Februar, März und April.

Krebse sind am besten vom Mai bis Ausgangs September.

Schellfisch ist am vorzüglichsten Oktober bis Ende April.

Steinbutt am besten vom Oktober bis Ende März.

Seezunge am besten von Ende April bis September; übrigens werden diese Fische fast das ganze Jahr gegessen.

I. Flußfische.

2. Lachs zu kochen. Der Lachs wird nur mit einem Messer abgeschabt, ausgenommen und gut gewaschen, dann in zweifingerbreite Scheiben geschnitten und mit kochendem Wasser, Salz, ganzem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, nebst einigen Lorbeerblättern, Citronenschale, auch, wenn man ihn gerade hat, etwas Rosmarin, einige Minuten abgekocht und dabei abgeschäumt. Dann läßt man ihn an heißer Herdstelle so lange ziehen, bis man an dem leichten Herausziehen der Flossen das Garsein erkennt. Man gibt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter, welche aber nicht kochen, sondern nur heiß werden darf, und mit feingehackter Petersilie, sowie in der feinen Küche mit durchgeriebenem harten Eigelb. Oder man reicht den Lachs mit Bearner-, gelber Kapern-, Austern- oder holländischer Sauce, auch ist es zu empfehlen, der geschmolzenen Butter etwas Citronensäure zuzusetzen.

Soll der Lachs kalt mit Öl und Essig gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Fischbrühe, läßt ihn erkalten und mariniert die Stücke

gleich mit etwas kalter Fischbrühe, Öl, Essig, Pfeffer und Salz. Es gehört zum Kochen des Lachses weniger Salz als zu andern Fischen.

3. **Lachs mit Kräutern.** Der Lachs wird gehörig gereinigt und in passende Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und eine Stunde hingestellt. Dann mischt man folgende Kräuter, als: Petersilie, Schalotten, Dragon, Kapern, auch ausgewässerte und entgrätete Sardellen und etwas gestoßenen Pfeffer und thut sie in frische zerlassene Butter nebst soviel Citronensaft, daß diese einen säuerlichen Geschmack erhält stellt sie aufs Feuer, legt, wenn sie warm geworden, den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen, während die Butter nur flüssig erhalten wird, aber nicht braten darf. Nun wird in einer Pfanne Butter heiß gemacht und der Lachs 10 Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittels einer Feder mit der Kräuterbutter auf beiden Seiten bestreicht.

Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit 2 Glas weißem Wein und einigen Löffeln guter Kraftbrühe eingekocht, und sollte sie nicht säuerlich genug sein, mit Citronensaft versetzt und mit einem Eidotter abgerührt.

4. **Marinierter Lachs.** 2 Pfund Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in 1 Zoll dicke Scheiben, salzt diese 1 Stunde lang ein, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreicht sie mit feinem Öl und brät sie schnell gar und bräunlich, was am besten auf einem Rost geschieht. Dann lege man die Scheiben in einen irdenen Topf, koche $\frac{1}{2}$ Qt. nicht scharfen Essig und $\frac{1}{2}$ Qt. Moselwein, $\frac{1}{2}$ Uze. Salz, 2 Citronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, Dragon $\frac{1}{10}$ Qt weißen Pfeffer und gieße es abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt wird.

5. **Aal blau zu kochen.** Nachdem der Aal nach Nr. 1 getötet, wobei die Haut nicht abgestreift, sondern nur mit Salz abgerieben ist, wird er ausgenommen, in Stücke geschnitten und zum Blaukochen mit heißgemachtem Essig übergossen; dann läßt man ihn in kochendem Wasser mit einem Guß Essig, Salz, einem Lorbeerblatt, Citronenscheiben, Schalotten, ganzem Pfeffer, Nelken und einem kleinen Stück Butter, sowie Salbeiblättern, Thymian und Estragon 10—15 Minuten nicht zu stark kochen und gibt ihn recht heiß nebst Kartoffeln, Butter und Senf, mit Citronenscheiben und Petersilienblättern garniert, zur Tafel und reicht dazu Essig und Öl oder eine Meerrettich-, Kapern- oder Citronensauce. Man thut wohl, die Aalbrühe aufzuheben, um die etwa übriggebliebenen Aalstücke darin aufzubewahren.

Auch der Aal bedarf weniger Salz als die übrigen Fische.

Wenn man den Aal einige Zeit aufheben will, um ihn später kalt mit einer Tartaren- oder Remouladensauce zu reichen, kocht man ihn ebenso, doch nimmt man halb Essig, halb Wasser. Man nimmt den Aal nach dem Kochen bis zum völligen Erkalten aus der Brühe, legt ihn darauf wieder hinein, deckt ihn zu und bewahrt ihn bis zum Gebrauch. Die Schüssel, auf der man den Aal anrichtet, verziert man mit Fleischgallert, Eierscheiben, roten Rüben, Kapern, Salznüssen u. dergl.

6. Bremer Aal-Frikassee. Der Aal wird wie bemerkt gereinigt, in Stücke geschnitten, eine Stunde mit Salz bestreut und vor der Zubereitung abgewaschen. Dann bringt man ihn mit kräftiger, schwach gesalzener Bouillon, so daß diese mit dem Aal gleich steht, zum Kochen, gibt einige in Stücke geschnittene Champignons hinzu, läßt den Aal gar werden, füllt ihn aus und stellt ihn warm. Alsdann rollt man von Fischfarce längliche Klößchen auf und läßt sie höchstens 5 Minuten im Ragout kochen. Hat man 2 Pfund Aal, so schwitzt man 1 Eßlöffel feines Mehl in Butter weiß, verkocht es mit der Aalbrühe zu sämiger Sauce, rührt diese mit 2 frischen Eidottern ab, würzt sie mit Citronensaft, wenig Muskatblüte und weißem Pfeffer, rührt bis zum Aufkochen und gibt Aal und Klößchen in die gewärmte Schüssel, in der man sie mit der dicklichen Sauce vermischt.

In der feinen Küche verkocht man die Frikasseesauce mit einem Glas Madeira, bereitet außer den Fisch- auch noch Geflügelklößchen und dünstet Morcheln, Champignons, Kalbsmilch in Fleischbrühe weich, um diese Sachen nebst Krebsschweifchen unter das Frikassee zu mischen. Sehr wohl kann man dies Frikassee auch im Reisrande anrichten oder es oben mit Blätterteigschnittchen (Abschn. Backwerk) belegen.

7. Gedämpfter Aal. Man kocht 2 gehackte Kalbsfüße, bis die Knochen herausfallen, gibt die Brühe durch ein Sieb und gleich wieder in den umgespülten Topf, legt die abgespülten Aalstücke hinein — sie dürfen nicht ganz bedeckt sein —, fügt 2 Eßlöffel voll Essig, in welchem ⅓ lize Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, hinzu, wenig Muskatblüte, 2—3 kleine Zwiebelchen in Scheiben geschnitten, Pfeffer, Salz und einige Citronenscheiben ohne Kerne, deckt den Topf fest zu und läßt dies alles langsam gar schmoren; man schmeckt die Brühe, ob etwa Salz fehlt oder Essig, legt die Aalstückchen in eine Schüssel und gibt die etwas abgekühlte Brühe darüber.

Vielfach füllt man die ziemlich großen Aalstücke, nachdem man den Aal beim Vorbereiten sofort vom Rückgrat befreit, mit einer Fisch-

(Hecht=) oder Kalbfleischfarce und bindet die Stücke so zu, daß die Farce nicht herausfällt und brät sie wie oben angegeben.

8. Gebackener Aal. Die Stücke werden vorher gesalzen, in Ei und Weißbrotkrumen umgewendet, in offener Pfanne in gelb gewordener Butter mit frischen Salbeiblättern gar, dunkelgelb und kroß gebacken.

Auch kann man den Aal mehrere Stunden einsalzen und verdeckt beiseite stellen, ihn dann abtrocknen, mit Salbeiblättern umbinden und dann in Butter, Speck oder auch Olivenöl braten.

Am vorzüglichsten aber mundet der Aal, wenn er im Ofen gebraten wird, wobei man ihn schneckenförmig aufrollt und mit Holzspießen durchsticht. Man legt ihn so in eine butterbestrichene Schüssel, belegt ihn mit Zwiebelscheiben und übergießt ihn mit einer Marinade aus Weißwein, Essig und feinen Kräutern, daß er halb bedeckt ist, und brät ihn im Ofen. Man legt ihn, ist er gar, auf ein Tuch zum Entfetten, zieht die Holzspießchen aus, überstreicht ihn mit Fleischsaft (Glace) und gibt eine Liebesapfelsauce dazu. Auf diese Weise zubereitet ist der Aal am bekömmlichsten, weil er dabei viel von seinem Fett verliert.

Man reicht dies Gericht mit Citronenscheiben und Senf oder einem grünen Salat; auch paßt eine Remouladensauce dazu. Als Beilage zu jungen Erbsen passend.

9. Aufgerollter Aal. Ist der Aal nach Nr. 1 gereinigt, so schneidet man die Flossen davon, den Fisch im Rücken statt an der Bauchseite auf und nimmt ihn von da aus, um ihn dann zu waschen und das ganze Rückgrat auszulösen.

Darauf legt man den Aal, die Innenseite nach außen, auf ein Hackbrett, streicht ihn glatt auseinander, bestreut ihn mit gehacktem, hartgekochtem Eidotter, wenig gehackter Zwiebel und Petersilie, Pfeffer und Salz, oder belegt ihn statt des letzteren mit Sardellenstreifen. Jetzt rollt man den Aal, von welchem Kopf= und Schwanzende abgeschnitten ist, vom Kopfende an zusammen und diese Roulade in bereit gehaltenes sauberes loses Leinen, welches man an beiden Seiten mit Bindfaden fest zusammenschnürt. In einen kleinen Topf gießt man darauf halb Essig, halb Wasser, legt die Rolle mit Zwiebelscheiben, Gewürz, 2 Lorbeerblättern und Salz hinein, und kocht sie, kaum durch die Brühe gedeckt, in 1/2 Stunde gar, um sie danach herauszunehmen und das Leinen, welches etwas lose geworden ist, wieder straff zu binden. Nach dem Erkalten wird die Rolle ein wenig gepreßt, aus dem Leinen gewickelt, in Scheiben geschnitten, kranzförmig in einer Schüssel an=

gerichtet, mit Citronenscheiben verziert und mit geschnittener Sulz oder Remouladensauce gereicht. Sie paßt zum Frühstück oder als Mittelgericht.

10. Aal-Stew, englische Zubereitung. Man reinigt den Aal, schneidet Kopf und Schwanz ab und das Mittelstück in gleichmäßige Stücke. Die letzteren wendet man in Mehl, Pfeffer und Salz, und bäckt sie in Schmelzbutter lichtbraun. Dann läßt man die gebackenen Fischstücke erkalten und kocht von dem Kopf und Schwanz mit guter Fleischbrühe, sowie mehreren gewiegten Sardellen, einigen Champignons, 1 Glas Weinessig und 1 Glas Sherry eine kräftige Brühe, die man durchseiht und mit einer Mehlschwitze verdickt. In dieser bündigen Sauce dämpft man die gebackenen Fische langsam noch eine Viertelstunde und gibt sie dann mit derselben zu Tisch.

11. Aal in Papierkästchen. (Mittelgericht.) Ein großer Aal wird gereinigt, gesalzen, in Stücke geteilt und in einer Fleischbouillon, der man etwas Weißwein, sowie feine Kräuter und gemischtes Gewürz zufügt, weich gedünstet. Inzwischen kocht man 7 Uzn. Reis in Bouillon weich und körnig, wiegt 12 Champignons, 5 Schalotten und etwas Petersilie fein, vermischt dies miteinander und dünstet es in Butter einige Minuten. Ein großes Papierkästchen bestreicht man innen überall gut mit Provenceröl, belegt den Boden mit einer Lage Reis, schichtet dann die Aalstücke, die man mit den gewiegten Sachen bestreut, hinein und fährt so fort, bis das Kästchen gefüllt ist. Die letzte Lage muß aus Reis bestehen, man beträufelt ihn mit Krebsbutter, bestreut ihn mit geriebener Semmel und bäckt das Gericht bei gelinder Wärme 1/2 Stunde, um es dann sofort, in einer gebrochenen Serviette angerichtet, aufzutragen.

12. Aal zu marinieren. Der Aal wird abgezogen, gewaschen, eine Stunde eingesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, in einer sauberen Pfanne in feinem Öl gebacken und zum Erkalten auf Löschpapier gelegt. Dann werden Schalotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüte, einige Lorbeerblätter, Citronenscheiben, woraus die Kerne entfernt, 1/4 Stunde mit so vielem Essig, als nötig ist, den Aal zu bedecken, etwas Wasser und Salz gekocht. Der Aal wird mit der kalt gewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topfe bis zum Gebrauch an einem kalten Orte aufbewahrt.

Oder man salzt den Aal einige Stunden und kocht ihn im glasierten Topf, in dem man halb Wasser, halb Essig und die oben angegebenen Gewürze aufgekocht hat, in etwa 15 Minuten gar, dann schichtet man

den Aal in einen Steintopf, gießt die entfettete mit Citronensaft geschärfte Brühe über ihn und hebt ihn auf.

Man kann den Aal ohne weiteres zierlich anrichten; oder es können die Aalstücke eine gemischte Schüssel bilden. In letzterem Fall werden sie mit härtlich gekochten, in Viertel geschnittenen frischen Eiern, kleinen Essiggurken, eingemachten Perlzwiebeln und Rotebeeten zierlich durchlegt und mit Kapern überstreut.

13. Forellen blau zu kochen. Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein naßgemachtes Küchenbrett legt, und sie so wenig als möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgewischt werde. Dann spült man sie und legt sie auf eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt (nach anderer von mir erprobter Weise offen in Zugluft) 1/2 Stunde ruhig liegen, wobei sie blau werden. Dann kocht man Wasser mit reichlich Salz, gibt, wenn es kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6—12 Minuten auf der Platte stehen, wobei die Fische nur ziehen, nicht kochen dürfen, und richtet sie heiß an; gibt dann frische kalte Butter dazu oder auch geschmolzene Butter, nach Belieben mit feingehackter Petersilie, auch eine holländische Sauce, oder gibt sie kalt mit feinem Öl, Essig und Pfeffer. Die Butter zu allen Fischen darf beim Schmelzen nicht kochen, weil sie dadurch sehr verliert.

Die Forelle gehört zu den Fischen, die am meisten Salz bedürfen.

Anmerk. Die Forellen werden meistens wohl, ohne vorher blau gemacht zu sein, einfach in Wasser gegeben und wie vorgeschrieben gekocht.

Die Forelle hält sich außer Wasser nur einige Stunden; sie muß daher ganz frisch gebraucht werden.

14. Forellenschnittchen mit verschiedenen Saucen und Gemüsen. Mittelgroße Forellen werden ausgenommen, aus Haut und Gräten gelöst und jede Hälfte noch einmal durchgeteilt. Dann streicht man eine Pfanne mit Butter aus, legt die Forellenschnitte hinein, bestreut sie mit Salz, sowie mit gewiegten feinen Kräutern und röstet sie auf jeder Seite zwei Minuten. Die Butter wird dann abgegossen, einige Löffel der fertigen Sauce, mit der man die Schnitten reichen will, darüber gegossen, die Schnittchen einmal in ihr aufgekocht, in tiefer Schüssel angerichtet und die Sauce nebenher gereicht. Man wählt zu den Schnittchen eine Krebs-, braune Kraft-, Kapern-, Tomaten- oder Bearnersauce. Statt eine Sauce nebenher zu reichen, richtet man auch wohl die wie oben nur in Butter ohne Kräuter ge-

rösteten Forellenschnittchen um ein Gemüse von Erbsen, Spargelspitzen oder verschiedenen jungen Gemüsen an.

15. Gebackene Forellen. Die kleinsten Forellen wählt man dazu, schuppt sie sehr sauber, nimmt sie aus, wäscht sie, schneidet sie auf beiden Seiten messerrückendick ein und salzt sie eine halbe Stunde vor dem Backen. Man trocknet sie dann, wendet sie erst in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Backfett aus, richtet sie auf einer Serviette auf langer Schüssel an und reicht Kopfsalat dazu.

16. Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, dann gewaschen, der Länge nach gespalten, und die beiden Hälften in 2—3 Stücke geschnitten. Man kann den Karpfen gleich den Forellen blau machen, worauf er, weil er sehr fett ist, einige Minuten gekocht und recht heiß angerichtet wird. Man gibt ihn mit heißer Butter und feingehackter Petersilie, auch mit einer rohen Meerrettichsauce zur Tafel. — Die Milch der Karpfen gilt als Leckerbissen. — Der Karpfen erfordert recht viel Salz.

Anmerk. Übrig gebliebener Karpfen wird kalt mit Mayonnaise angerichtet. — Außer gekochtem Karpfen eignet sich zu Mayonnaise besonders Schleie, Sander, Seehecht, Steinbutt.

17. Karpfen in Rotweinsauce. Man schlachtet den Karpfen, wobei man sein Blut in einer kleinen halben Tasse Essig auffängt, schuppt ihn und verfährt übrigens mit der Vorbereitung nach vorhergehender Nummer. Sind die Stücke gewaschen, so thut man sie nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, grobgestoßenem Pfeffer und Nelken, Citronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gibt etwas Weißbier oder Wasser und übrigens so viel Rotwein hinzu, daß der Karpfen eben bedeckt ist. Sodann nimmt man, so gut es thunlich ist, den Schaum ab, gibt ein großes Stück Butter nebst etwas feingestoßenem Zwieback hinein und läßt den Fisch nicht gar zu stark kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und ein Stück Zucker durch, legt den Karpfen in eine Schüssel und rührt die Sauce, welche recht gebunden sein muß, durch ein Sieb darüber.

18. Karpfen in polnischer Sauce. Die Karpfen werden nach Nr. 1 geschlachtet, dann geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufbewahrt. Zu 3 Pfund Karpfen nimmt man etwa 3 Wurzeln (Möhren), 1 Pastinake, 2 Petersilienwurzeln, 3 Zwiebeln, 1/4 Sellerieknolle, schneidet dies alles in Scheiben, thut es in eine Kasserolle nebst etwas Ingwer, einigen Nelken, Pfefferkörnern und

etwa 2 Lorbeerblättern, gießt halb Bier, halb Wasser dazu und läßt das 1/4 Stunde kochen. Dann legt man die Karpfen hinein, streut das nötige Salz darauf, gibt 2—3 Uzn. Butter, 1/2 Citrone, woraus die Kerne entfernt, ein Weinglas voll Essig (das, was schon zum Blut gekommen ist, mitgerechnet) samt dem Blut hinzu und läßt alles, fest zugedeckt, noch 1/4 Stunde kochen. Sind die Karpfenstücke weich, so nimmt man sie aus der Brühe, setzt sie auf eine heiße Stelle, thut Pfefferkuchen oder geriebenes Weißbrot und 1 Glas Rotwein an die Sauce, rührt diese durch ein Sieb und gibt sie teils über die Karpfen, teils dazu. Es werden Kartoffeln dazu gereicht. Das Bier darf nicht bitter und die Sauce muß dicklich sein.

19. **Gefüllter Karpfen.** Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch, welches zwischen Kopf und Schwanz sitzt, behutsam ab, so daß beide Teile an der Haut hängen bleiben und weder Rückgrat noch Haut beschädigt werden. Dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten entfernt hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zur Sahne, rührt hinein 2 Eier, etwas in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 1—2 Schalotten, Citronenschale, Salz, Muskatblüte und zuletzt das gehackte Karpfenfleisch. Findet man die Farce zu weich, so fügt man ein wenig geriebenes Weißbrot, andernfalls etwas Wasser hinzu. Man streicht sie in die Lücken des Karpfen, so daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, bestreut ihn mit Zwieback, legt ihn nebst Butter auf Speckscheiben in eine Pfanne, die gefüllte Seite nach oben, und läßt ihn unter öfterem vorsichtigen Begießen im Ofen gar und gelb werden. Nachdem der Fisch mit einem Schaumlöffel vorsichtig auf einer langen Schüssel angerichtet ist, kocht man die Sauce in der Pfanne mit 1/2 Eßlöffel gebratenem Mehl, Bouillon und Salz, würzt sie nach Belieben mit gehackten Sardellen, reibt sie durch ein Sieb und gibt Kapern hinein oder Citronenscheiben.

Kann man einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne legen, so wird der Karpfen noch besser.

20. **Mischgericht von Karpfen und Aal.** Von beiden Fischen nimmt man die gleiche Menge, etwa 2½ Pf. schuppt und zieht die Fische ab, wäscht sie, zerschneidet sie in 2 Zoll-große Stücke und stellt sie eine Stunde leicht gesalzen beiseite. In dieser Zeit kocht man zerschnittenes Schweinepökelfleisch halb weich, schneidet es dann in gleiche Stücke wie die Fische und legt alles mit kleinen Zwiebeln und Champignons vermischt in ein Gefäß, in dem man etwa 5 Uzn. Butter darüber verteilt. Als Gewürz fügt man 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner

und etwas Gewürznelken an, gießt auch ½ Qt Fleischbrühe und ebensoviel Rotwein an und dämpft alles miteinander langsam gar. Ist dies geschehen, stellt man die verschiedenen Zuthaten heiß, gießt die Brühe durch ein Sieb, verdickt sie mit einem braunen Buttermehl und gießt sie über das zierlich angerichtete Mischgericht. Den Rand der Schüssel umgibt man mit gerösteten Brotscheiben und Eierklößchen und reicht nach Gefallen noch Salzkartoffeln dazu.

21. Ganzer Karpfen gebacken. Der Karpfen wird geschuppt, nicht am Bauch, sondern am Rücken aufgeschnitten, ausgenommen, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, im Rücken wieder zusammengenäht, in Ei und Brotkrumen umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter oder mit Schmalz schön gelb gebacken und nach Entfernung der Fäden heiß angerichtet. Die Pfanne darf man beim Backen der Fische nicht zudecken, weil sie sonst weich werden; dasselbe geschieht auch, wenn man sie nicht sofort zur Tafel gibt, doch muß man die ausgebackenen Fische stets zum Entfetten einen Augenblick auf Löschpapier legen.

Anmerk. Übriggebliebener Karpfen oder sonst gebackene Fische konnen zu Fischsuppe (B. Nr. 24) verwandt werden, auch zu Sauerkohl mit Fisch.

22. Ungarischer Karpfen. Den vorbereiteten Karpfen schneidet man in passende Stücke, salzt diese und stellt sie eine Viertelstunde beiseite. Dann kocht man sie in siedendem Salzwasser, dem man ein Güßchen Essig zusetzte, nach Nr. 16 gar, richtet sie sofort auf heißer Schüssel an und übergießt sie mit folgender inzwischen bereiteter Sauce: In 2 Uzn. Butter röstet man zwei gehackte Zwiebeln und ¾ Uzn. Mehl bräunlich, verkocht diese Mehlschwitze mit ¼ Qt süßer Sahne, ¼ Qt. Fischwasser und 1 Tasse Bouillon zu sämiger Sauce, die man mit wenig Paprika (Vorsicht!) würzt. Nachdem man die Sauce durch ein Sieb getrieben, rührt man sie mit einigen Eidottern ab und rührt zuletzt ein Stückchen frischer Butter hindurch.

23. Karpfenfilet. Von einem schönen mittelgroßen Fisch löst man alles Fleisch und wiegt es fein, vermischt es mit etwas geschabtem Luftspeck, Sardellenbutter, 2—3 Eiern, 2—3 Löffeln saurer Sahne, Salz, Pfeffer und soviel Reibbrot, daß man eine geschmeidige aber nicht zu lose Farce erhält, aus der man einen länglichen Lendenbraten formt. Oben drückt man dicht nebeneinander feine Speckstreifen ein, bestreut die Oberfläche leicht mit Semmel und brät den Braten im Ofen unter fleißigem Begießen in Butter braun und gar. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man 1 Tasse saure Sahne zu. Die Sauce wird

mit Kartoffelmehl bündig gemacht und Salzkartoffeln und Kopfsalat zu dem Braten gegeben. — Auch von Hecht und Zander habe ich diesen Braten bereitet und kürzlich ihn sogar von Seehecht hergestellt, von denen er ebenso wohlschmeckend wurde.

24. **Kalter Karpfen mit Sauce.** Nachdem der Karpfen geschuppt, wie gewöhnlich ausgeweidet, gut gespült und 1 Stunde eingesalzen ist, legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt ¼ Qt. Wein oder Weißbier, etwas Gewürz, Dragon, Petersilie und etwa 3 Uzn. Butter hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam weich kochen. Dann läßt man ihn erkalten, gibt eine Remouladen- oder Teufelssauce (Abschnitt R.) auf eine Schüssel, legt den Karpfen hinein und verziert den Rand mit Eiern und Petersilie.

25. **Bemooster Karpfen.** Man bereitet den Fisch (5 Pf.) vor, reibt ihn mit Salz ein und dämpft ihn mit ¼ Qt. Kochwein, Salz, Pfeffer, Gewürz, Zwiebel, Petersiliensträußchen und 3 Uzn. Butter langsam weich und läßt ihn in der Brühe erkalten. Ist dies erreicht, bereitet man (nach Abschnitt R.) eine gute Mayonnaise, die sehr dick sein muß, und bestreicht den Fisch nach dem Abtropfen gleichmäßig mit ihr. Man verziert die Schüssel mit Eierscheiben, Kapern, Perlzwiebeln, Pfeffergurken und Petersilie, umgibt das ganze mit einem Rand von gehackter Fleischgallert und reicht diese Schüssel zu einem feinen Abendbrot.

26. **Marinierter Karpfen.** Man schuppe den Karpfen, nehme ihn aus und schneide die Galle von der Leber; dann wasche man ihn, reibe die in- und auswendige Seite mit Salz, lasse ihn so eine Weile liegen, gebe dem mit herausgenommenen Rogen oder der Milch wieder den vorigen Platz und trockne den Fisch ab. Man kann ihn auch spalten und in Stücke schneiden. Darauf bestreiche man ihn mit feinem Öl und lasse ihn auf einem Rost langsam gar und gelbbraun werden; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen; man muß dann aber oft schütteln, damit er sich nicht ansetze. Sodann läßt man ihn erkalten, kocht Essig mit Citronenschale, Schalotten oder Zwiebeln, ungestoßenem Gewürz, Muskatblüte, etwas Salz und einem Lorbeerblatt und gießt die Sauce, nachdem sie kalt geworden, darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich einige Wochen, wenn die Brühe in der Mitte der angegebenen Zeit einmal aufgekocht wird.

27. **Barsch zu kochen auf holländische Art.** Die Barsche werden nur auf dem Bauche mit einem Reibeisen geschuppt, so ausge-

nommen, daß Milch und Leber darin bleiben, gut gespült und etwa 5 Minuten in wenig kochendem Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor mit einem Stück Butter und ganzen Pfefferkörnern ziemlich viel kleine Petersilienwurzeln, worauf noch einige grüne Blätter sind, hat weich kochen lassen. Man legt die Persilienwurzeln beim Anrichten zwischen die Barsche in eine Schüssel und bringt sie mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, recht heiß und dampfend zur Tafel.

Gibt man ihn ohne das Wurzelwasser zu Tisch, was ich empfehlen möchte, so reicht man geschmolzene Butter nebst gewiegter Petersilie, geriebenem Eigelb und Mostrich zu den Fischen, oder aber man bereitet eine holländische Sauce, zu der man das durchgeseihte Fischwasser mit verwendet.

28. Derselbe auf andere Art. Die Barsche werden nicht, wie in Nr. 27 nur auf dem Bauche, sondern mit einem Reibeisen ganz geschuppt und gereinigt, mit kochendem Salzwasser, Zwiebeln, ganzem Pfeffer und Lorbeerblättern aufs Feuer gebracht und gar gekocht. Dann hackt man 2 hartgekochte Eier mit Petersilie klein, rührt Muskat und gestoßenen Zwieback hinzu, legt die Fische in eine Schüssel, bestreut sie mit dem Gemengsel und gibt sie mit heißer Butter oder einer Kapern-, Haushofmeister-, auch wohl mit brauner Kräutersauce zur Tafel.

29. Barsch in französischer Sauce. Die Barsche, im Gewicht von je ½ Pfd., werden geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen und mit reichlich Butter in eine Kasserolle gelegt. Sobald sie an beiden Seiten durchgeschwitzt sind, streut man etwas Mehl darüber, kehrt die Fische darin um und gießt soviel weißen Franzwein hinzu, daß sie bedeckt sind. Zugleich gibt man etwas feingestoßenen Nelkenpfeffer, gehackte Petersilie und feingehackte Schalotten hinzu und läßt die Barsche, fest zugedeckt, langsam gar kochen; doch dürfen sie nicht im mindesten zerfallen.

30. Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettich. Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in das Maul; doch darf man sie nicht lange in den Händen halten, weil sie sonst nicht recht blau werden. Dann macht man sie nach Nr. 13 blau und kocht sie etwas länger als Forellen. Man verziert beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern sowie einigen Äpfeln und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen, mit Essig und etwas Zucker und hartgekochten Eiern angerührten Meerrettich dazu. Die Leber, welche als das Feinste am Hecht gilt, werde nicht vergessen,

auch nicht, zuvor die Galle davon vorsichtig abzuschneiden. Salz wie beim Barsch.

Auf englische Art zerschneidet man den Hecht in Stücke und kocht ihn in siedendem Salzwasser mit etwas Essig, Butter und Gewürz weich, bestreut ihn mit geriebenem Meerrettich und übergießt ihn mit sehr viel brauner Butter.

Nach sächsischer Weise gibt man zu dem nur in Salzwasser gekochten Hecht braune Butter nebst gewiegter Petersilie, geriebenem harten Eigelb und Eiweiß zur Tafel, doch möchte ich hierbei bemerken, daß braune Butter zu jeglichem Fisch vom Feinschmecker verworfen wird, der nur zerlassene Butter dazu nimmt.

Auch den Hecht kann man statt mit Butter mit holländischer, Kapern- oder mit saurer Eiersauce reichen.

31. Gedämpfter Hecht. Man schneidet mit einem scharfen Messer die Schuppen dicht an der Haut weg, daß sie weiß wird, spaltet den Hecht und schneidet ihn in beliebige Stücke, spült diese gut, läßt sie in Salzwasser 5 Minuten kochen und legt sie in einen andern Topf. Unterdes hat man Kapern mit weißem Wein, etwas Fischwasser, Citronensaft und -schale, einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas geriebenem Weißbrot kochen lassen, welches man über den Hecht gießt, den man darin 1/4 Stunde langsam schmoren läßt. Beim Anrichten kann man der Sauce noch einen Geschmack von Sardellen geben. Dann rührt man 1 Eidotter daran und bringt den Hecht heiß zur Tafel.

32. Gespickter Hecht auf sächsische Art. Ein Hecht mittlerer Größe wird gereinigt und enthäutet, auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt und feingemachtes Salz darüber gestreut. Der Fisch wird dann in seiner natürlichen Form, oder den Schwanz ins Maul geklemmt, auf folgende Weise gebacken: Reichlich Butter wird in einer recht sauberen Pfanne geschmolzen, der Hecht hineingelegt, mit der Butter feucht gemacht und unter einem Tortendeckel, mit Glut darauf und wenig Feuer darunter, bei recht häufigem Begießen gar und dunkelgelb gebacken. Ebenso gut aber läßt sich der Hecht im Bratofen offen zubereiten, wobei man ihn gern nach halbstündigem Braten mit geriebener Semmel bestreut und mit einigen Löffeln saurer Sahne begießt. In diesem Falle wird die sonst zu gespicktem Hecht gebräuchliche braune Kapernsauce durch den mit Fleischextrakt, wenig Portwein und Citronensaft verkochten, mit Buttermehl verdickten Bratensatz ersetzt.

Zu dem nach erster Vorschrift gebratenen Hecht wird eine gute braune Kapernsauce mit etwas Sardellen und nicht zu wenig Citronen-

saft gemacht, etwas davon in eine heißgemachte Schüssel gegeben, der Fisch hineingelegt und die übrige Sauce, auch die in der Pfanne befindliche braune Butter, dazu gereicht.

33. Farcierter Hecht. Das Fleisch wird so vom Rückgrat geschnitten, daß Kopf und Schwanz daran sitzen bleiben, das Gerippe in eine irdene Pfanne und das Fleisch einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, wonach die Gräten leicht herauszunehmen sind. Alsdann wird das Fleisch fein gehackt, mit einem reichlichen Stück Butter, 2 Eiern, geriebenem Weißbrot, Muskatblüte und Salz zu einer Farce gemacht, diese an das Rückgrat gestrichen und die Form des Fisches wieder hergestellt, worauf derselbe mit Zwieback bestreut und im Ofen gebacken wird. Dabei begießt man ihn oft mit Butter, aber vorsichtig, damit der Zwieback nicht abgeschwemmt werde, und träufelt Citronensaft darüber. Ist der Fisch auf einer heißgemachten Schüssel angerichtet, so gibt man eine Kapern- oder Sardellensauce dazu.

Auf gleiche Weise kann man auch andere Fische farcieren.

34. Gebackener Hecht. Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, die kleineren ganz gelassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut, und salzt sie. Nach 1/2 Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in Ei und Weißbrotkrumen, für einen gewöhnlichen Tisch in Mehl um und läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter oder Backfett gekocht und still geworden, kroß und hellbraun werden. Damit der Fisch nicht wieder weich werde, darf man ihn nicht früher backen, als bis es Zeit ist, ihn zur Tafel zu geben.

Der Hecht dient als Beilage zum Sauerkraut, auch zum Salat.

35. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. Ein großer Hecht ist hierzu am besten. Derselbe wird geschuppt, nachdem das Rückgrat herausgenommen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, und das nötige Salz darüber gestreut. Dann läßt man zu 5 Pfund Fisch 2—3 Lzn. Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln dazu, läßt die Fischstücke darin gar dämpfen und nimmt sie heraus. Alsdann rührt man 1 Eßlöffel feines Mehl in der Butter gelb, gibt unter stetem Rühren 3/4 Qt. dicke saure Sahne hinzu und gießt die Sauce in eine tiefe Schüssel. Die Fischstücke werden nun soviel als möglich von den Gräten befreit, in feingeriebenem Parmesankäse umgedreht, lagenweise in die bemerkte Schüssel gefüllt, mit einer Handvoll Parmesankäse überstreut und im Backofen gelbbraun gebacken.

Man kann auch die gedämpften, in Parmesankäse gewendeten Fischstücke mit einer Flüssigkeit von ¼ Qt. saurer Sahne, ebensoviel Fleischbrühe und $^1/_2$ Theelöffel Champignonsoja begießen, sie noch mit Kapern bestreuen und wie oben verfahren.

36. Hecht in Eiersauce. Es wird dem Hecht der Schwanz in das Maul geklemmt, dann wird der Fisch mit halb Essig, halb Wasser, etwas Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, einer halben bis ganzen Petersilienwurzel und dem nötigen Salz in einer nicht zu weiten Kasserolle, damit die Brühe nicht zu lang werde, aufs Feuer gesetzt und gekocht. Ist er gar, so hebt man ihn vorsichtig auf eine heißgemachte Schüssel, gießt folgende Sauce darüber und deckt ihn zu.

Man löst 1 Löffel Mehl in einem Stück kochender Butter auf, rührt unterdes 10 Eidotter mit knapp 1 Qt. kräftiger Bouillon an, welche von Liebigs Fleischextrakt gemacht werden kann, gibt solche in das aufgelöste Mehl und läßt alles unter beständigem starken Rühren zum Kochen kommen; dann fügt man vorher gar gemachte Champignons, Krebsschwänze, Krebsbutter und etwas Citronensaft hinzu und richtet die Sauce über dem Hecht an.

37. Gebackener Hecht mit saurer Sahne. Der Hecht wird in passende Stücke geschnitten und in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu 3 Pfund Hecht werden alsdann 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 2⅓ Lzn Butter, ¼ Qt. saure Sahne gegeben und etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, wobei der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und mit gestoßenem Zwieback oder Parmesankäse bestreut werden muß. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Bouillon zusammengerührt, mit Citronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen. Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben werden entfernt.

38. Hecht-Frikassee. Man gibt ein reichliches Stück frische Butter in eine irdene Schüssel, legt den wohl gereinigten, in Stücke geschnittenen Hecht hinein, gibt weißen Wein, einige Citronenscheiben, woraus die Kerne genommen sind, feingehackte Sardellen und Salz dazu, streut feingestoßenen Zwieback oder altes geriebenes Weißbrot darüber und deckt ihn zu. Ist er in etwa $^1/_4$ Stunde gar gedämpft, so richtet man ihn an, rührt einige Eßlöffel dicke saure Sahne zu der Sauce und gießt diese über den Fisch.

Reis zu Ragout (siehe Abschnitt L.) wird als Rand um das Frikassee angerichtet.

39. Hecht und Aal (ein sächsisches Gericht). Hecht und Aal, ersterer von mittlerer Größe, werden ihrer Art nach, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, gereinigt, in Stücke geschnitten und gewaschen. Dann legt man den Aal in die Mitte einer Kasserolle, streut Zwiebeln und Salz darüber, legt den Hecht, auch mit etwas Salz, ringsherum, gießt Wasser hinzu und läßt den Fisch zugedeckt beinahe gar werden und die Fischbrühe ziemlich einkochen. Unterdes rührt man einen guten Teil Butter mit etwas geschwitztem Mehl, Muskatnuß und wenig Pfeffer, gibt dies nebst einigen Citronenscheiben ohne Kerne und etwas Weinessig zum Fisch und läßt ihn noch eine Weile in der Sauce kochen. Soll dies Gericht mit Fischklößchen gemacht werden, deren Vorschrift im Abschnitt Q. zu finden ist, so kocht man diese in Wasser und Salz und legt sie zwischen die Fischstücke in die Schüssel. Beim Anrichten bestreut man den Fisch mit Kapern, rührt einige feingehackte Sardellen durch die sehr gebundene Sauce und gibt sie dazu.

40. Hechtschnitten mit feinen Kräutern. Man schneidet einen mittelgroßen ausgenommenen gereinigten Hecht der Länge nach in zwei Teile, löst jeden Teil aus Haut und Gräten, schneidet sie in etwa dreifingerbreite Stücke, salzt sie, bestreut sie mit Pfeffer und dämpft sie in reichlicher zerlassener Butter mit mehreren Löffeln gewiegter feiner Kräuter in etwa 20 Minuten in mäßig warmem Ofen gar. Man richtet die Schnittchen zierlich um ein Gemüse von jungen Erbsen oder um ein braunes Kalbsmilchragout an, verwendet ihren Bratensatz zur Bereitung einer Bechamelsauce oder einer Madeirasauce und gibt erstere dazu, wenn sie um Gemüse, letztere, wenn sie um ein Ragout angerichtet worden sind. — Für den einfachen Tisch kann man die Schnitten wendeltreppengleich anrichten, mit dem größten Teil ihrer Butter begießen, einen Rand von Kartoffelbrei um die Schüssel setzen und einen Blatt- oder Gemüsesalat dazu reichen.

41. Hechtsalat. Die Angabe ist unter Salate (Abschnitt P.) zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

42. Farcespeise von Hecht (Restverwendung). Die Überbleibsel von Hechten löst man aus Haut und Gräten (am besten am Tag, da man sie kochte), wiegt das Fischfleisch fein und vermischt $1\frac{1}{8}$ Pf. mit 3 Uzn. schäumig gerührter Butter, einem Rührei von 3 Eiern, einem in Milch geweichten, wieder ausgedrücktem Mundbrot, mehreren gewiegten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und wenig Muskatblüte. Die Farce verrührt man alsdann noch mit einigen Löffeln saurer Sahne und zwei rohen Eiern, füllt sie in eine butterbestrichene Form und bäckt sie

1 Stunde im Ofen. Man stürzt das Gericht und reicht eine holländische Sauce (Abschnitt R.) dazu.

43. Hechtkrusteln (Restverwendung als **Eingangsgericht**). Die Überreste von gekochtem oder gedämpftem Hecht werden aus Haut und Gräten gelöst, mit einigen Löffeln dicker weißer Kraftsauce vermischt, sowie mit Eiern, Salz und gewiegter Petersilie vermengt und die Masse eine Stunde auf Eis gestellt. Dann formt man auf semmelbestreutem Brett Krusteln von ihr, wendet sie in Ei und Reibbrot, bäckt sie aus und umkränzt sie mit Petersilie.

44. Schleien zu kochen. Die Schleien werden geschuppt (um sich dies schwierige Geschäft zu erleichtern, hält man sie einen Augenblick in siedendes Wasser), aufgeschnitten, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen und mit Essig übergossen, damit sie vom Schleim befreit werden. Sind sie groß, so werden sie in Stücke geschnitten und nochmals gespült. Dann kocht man Wasser mit reichlichem Salz und ganzem Pfeffer, gibt den Fisch hinein und läßt ihn so lange, etwa 5 Minuten, kochen, bis er weich ist. Man gibt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf; kalt mit Essig, Öl und Pfeffer und verziert die Schüssel mit Petersilie. Salz wie bei Forellen.

45. Gefüllte Schleien. Man zerrührt $2\frac{1}{3}$ Uzn Butter, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. in Milch eingeweichtes und dann ausgedrücktes Weißbrot, gehackte Citronenschale, Petersilie, Salz und nach Belieben etwas in Butter gedämpfte Schalotten oder Zwiebeln, füllt damit 2 Schleien, nachdem sie wie in vorhergehender Nummer gereinigt worden sind, näht sie zusammen, legt sie in eine Kasserolle, gibt hinzu: $\frac{1}{4}$ Qt. weißen Wein, 1/2 Tasse Essig, ein Stück Butter, etwas geriebenes Weißbrot, Salz und Muskatblüte, läßt sie 3/4 Stunde schmoren und richtet die Sauce darüber an.

46. Gedämpfte Schleien. Man rührt das Blut wie beim Karpfen mit etwas Essig, verfährt mit dem Reinmachen der Schleien, wie es beim Kochen derselben Nr. 44 bemerkt worden, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst anderm Wurzelwerk, grünen Kräutern und Salz in eine Kasserolle, die Fischstücke mit einem reichlichen Stück Butter darauf, gießt soviel Wasser und Wein hinzu, daß der Fisch beinahe bedeckt ist, und kocht ihn, fest zugedeckt, etwa 1/2 Stunde. Dann gibt man geriebenes Weißbrot, etwas gestoßenes Gewürz und das Blut hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, richtet die Fische an, rührt die recht sämige Sauce durch ein Sieb und füllt sie darüber.

47. Schleien mit saurer Sahne. Man kocht die Schleien, wenn sie klein sind, ganz, sonst zerteilt mit wenig kochendem Salzwasser, dem man einige Zwiebeln und Stückchen Butter zusetzte, verdickt die Brühe darauf mit einem hellen Buttermehl, würzt sie mit Muskatnuß, Pfeffer, Kapern und Citronenscheiben, verkocht in der Sauce einige Löffel saure Sahne und zieht sie zuletzt mit einigen Eidottern ab, um die Schleien mit ihr zu Tisch zu geben.

48. Maränen zu kochen. Das Ausnehmen und Abwaschen geschehe vorsichtig, damit die Fische ihre silberweißen Schuppen behalten. Sie werden mit heißem Wasser nebst dem nötigen Salz aufgesetzt und rasch abgekocht. Zu den heiß angerichteten Maränen wird zerlassene Butter und geriebener Meerrettich gegeben.

Übriggebliebene Stücke werden in dem kalt gewordenen Fischwasser aufbewahrt und mit Öl, Essig und gehackter Petersilie angerichtet. Der Fisch kann auch kalt mit Mayonnaise (Abschnitt R.) zur Tafel gebracht werden.

49. Zander, auch Sandart genannt, zu kochen. Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet und tüchtig gewaschen. Ist der Fisch groß, so wird er, um beim Herausnehmen das Zerbröckeln zu vermeiden, am besten auf einem Fischheber gekocht, in Ermangelung eines solchen ziehe man mittels einer Packnadel einen Bindfaden durch den Schwanz und die Augen, binde ihn zusammen, stelle den gekrümmten Fisch, die Rückseite nach unten, mit Wasser bedeckt und dem nötigen Salz aufs Feuer, schäume ihn beim Aufwallen ab und lasse ihn nicht zu stark, aber durch und durch gar kochen. Beim Anrichten lege man ihn auf eine erwärmte Schüssel, schneide den Bindfaden kurz ab und ziehe ihn behutsam heraus. Der Fisch wird mit feingehackter Petersilie bestreut und eine Krebs- oder Austernsauce, oder die sächsische Fischsauce (s. Abschnitt R.) dazu gegeben.

50. Zander oder Sandart in einem Teigrand. Nachdem man den Zander wie im Vorhergehenden gereinigt, in Salzwasser abgekocht und von Haut und Gräten befreit hat, wird er in Stücke geschnitten und mit einer Champignonsauce vermischt. Dann legt man ihn mit länglich aufgerollten Klößchen von Fischfarce nebst Krebsschwänzen und gefüllten Krebsnasen (siehe Abschnitt Q.) in eine Schüssel, welche mit einem Rande von Butterteig wie zu Pasteten versehen ist, tröpfelt geschmolzene Butter darüber, streut Weißbrotkrumen darauf und bäckt das Gericht im Ofen gelb.

51. Gebackener Zander oder Sandart mit Kräuterbutter. Der Zander wird, wie bemerkt, vorgerichtet, auf beiden Seiten Schnitt bei Schnitt eingekerbt, gesalzen und nach einer Stunde abgetrocknet. Dann vermischt man einige rohe Eidotter mit dem Safte einer Citrone, gehackten Schalotten und Petersilie, halb frischer Butter und halb Sardellenbutter und bestreicht den Fisch damit, legt ihn in eine mit Speckscheiben versehene Pfanne, bestreut ihn mit Brotkrumen und läßt ihn in einem heißen Ofen backen, während man zuweilen etwas weißen Wein darunter gießt. Sobald der Zander gar geworden und eine gelbbräunliche Kruste erhalten hat, wird er sofort angerichtet und eine Krebs- oder Austernsauce (s. Abschnitt R.) dazu gegeben.

Auch mit Sahne kann man den Zander backen. Man richtet ihn wie oben vor, bestreicht ihn nur mit schaumig gerührter, mit Eidottern vermischter Butter, bestreut ihn mit Semmel und Parmesankäse und beträufelt ihn mit Krebsbutter und ½ Qt. guter Sahne. Wenn der Fisch braun und gar ist, richtet man ihn, mit Fischklößchen und Krebsschwänzen umgeben an und reicht eine Champignonsauce nebenher, zu der man den Bratensatz des Fisches mit verwendet.

52. Zander zu backen. Der Fisch wird wie Hecht in reichlich Butter gebacken und angerichtet. Zu der braunen Fischbutter wird etwas Weinessig gerührt und unter den Fisch gegeben.

53. Italienische Zanderschnittchen. Man bereitet die Zanderschnitten in derselben Weise, wie die Hechtschnitten Nr. 40, doch wendet man sie vor dem Braten in Ei und Reibbrot, bäckt sie dann lichtbraun und legt sie kranzförmig auf eine inzwischen bereitete Geflügelfarce (Abschnitt Q.), welche man auf eine flache Schüssel, die Backhitze vertragen kann, gestrichen und im Ofen lichtbraun gebacken hat. In die Mitte des Kranzes füllt man in Salzwasser gekochte, mit Butter und Parmesankäse geschwenkte Röhrennudeln und gibt eine Liebesapfelsauce nebenher.

54. Muränen zu kochen. Die Muränen werden geschuppt, wie Sardellen gerissen, vom Rückgrat befreit, etwas gewässert und in Stücke geschnitten. Unterdes wird Wasser und Salz mit Zwiebeln und Pfefferkörnern gekocht, der Fisch darin gar gekocht, angerichtet, mit feingehackter Petersilie und mit Dottern von hartgekochten Eiern bestreut und Provenceröl und Essig oder braune Butter und Senf dazu gegeben.

55. Quappen oder Aalraupen zu kochen. Man nimmt die Quappen aus, schneidet die Galle vorsichtig ab, läßt aber die Leber

darin, spült die Fische gut und kocht sie $1/4$ Stunde in Wasser, Salz und Essig, läßt sie noch ein wenig darin liegen und gibt sie heiß mit einer sauren Eiersauce, Liebesapfelsauce, Krebs- oder grüner Kräutersauce (Abschnitt R.) zu gekochten Kartoffeln oder kalt mit Essig, Öl und Pfeffer zur Tafel.

Die Leber der Quappen gilt als besondere Delikatesse, sie wird einige Minuten vor dem Auftragen der Fische mitgekocht und quer über den Kopf des Fisches gelegt.

Wenig Salz wie beim Aal.

56. **Gebackene Quappen.** Man richtet sich bei diesen, wie überhaupt beim Backen der übrigen Flußfische, ganz nach dem Backen des Karpfen oder des Hechtes, doch ist es zu empfehlen, die Fische vorher 1 Stunde etwa in Öl und Citronensaft mit Petersilie und Zwiebelscheibchen zu marinieren. Zu Sauerkraut und Salat passend.

57. **Barben zu backen.** Es werden diese wie andere Fische gereinigt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten — die großen Stücke gespalten —, gewaschen, abgetrocknet, mit feingemachtem Salz bestreut, in Mehl umgewendet und in Butter oder Backfett oder reinschmeckendem Öl, welches alles nach dem Heißwerden still geworden, schnell gar und recht kroß gebacken. Die Barbe ist nur im Winter eßbar, ist dann auch gekocht mit Butter und Senf schmackhaft.

Man kann sie zu Kartoffeln mit Äpfeln, zu Kopf- und Kartoffelsalat geben.

58. **Marinierte Neunaugen.** Die Neunaugen werden 1 Stunde eingesalzen, abgespült, abgetrocknet und auf einen Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden gar gemacht. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Öl und läßt sie in einer Pfanne rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter miteinander auf und gießt dies kalt darüber. Sie werden zum Frühstück gegeben, so wie man auch Heringssalat und Sauerkraut damit garniert.

59. **Maifische zu marinieren.** Man verfahre damit wie beim Marinieren des Aals.

60. **Mai-Pieren (Rümpchen) zu kochen.** Nachdem man den nur mit etwas Salz geriebenen Fischchen mit dem abgeschnittenen Kopf das Eingeweide herausgezogen, werden sie auf einem Durchschlag gewaschen, bis das Wasser klar wird. Zugleich wird Wasser und Salz, einige Lorbeerblätter, reichlich Pfefferkörner und Schalotten oder kleine

Zwiebeln aufs Feuer gesetzt und eine Weile gekocht, damit das Gewürz ausziehe, dann die Pieren hineingeschüttet und nur einige Augenblicke gekocht. Sie werden mit dem Gewürz angerichtet und kalt mit Öl und Essig zur Tafel gegeben.

Mit Mehl bestäubt und Salz bestreut legt man sie auch in eine Pfanne nebeneinander in bratendes Fett und bäckt sie wie einen Pfannkuchen.

II. Seefische.

61. Stör zu kochen. Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn, in einem Tuche zugeschlagen, 1—2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt werde, und schneidet ihn je nach seiner Größe in 5—10 Teile. Man bringe ihn mit kaltem Wasser und einer Handvoll Brennnesseln — diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Thranes — aufs Feuer, und läßt ihn unter fortwährendem Schäumen 1/2 Stunde langsam ziehen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, gibt etwa 6—10 Zwiebeln, einige Lorbeerblätter ½ Uze Nelken ⅛ Uze Pfefferkörner und 1 Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam kochen, während man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weich ist, gibt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fischwasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke in kleinere Teile und gibt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce (Abschnitt R.) dazu.

Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Öl, Essig, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln auftischen.

62. Stör-Scheiben. Man nimmt hierzu das übriggebliebene Fleisch aus der Brühe, schneidet es in fingerdicke Scheiben, tunkt diese in Eier, Pfeffer und gehackte Schalotten, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und bäckt sie in gelbbrauner Butter an beiden Seiten rasch hellbraun. Man gibt sie zu jungen Wurzeln (Möhren) oder allein mit in Butter braun gemachten Zwiebeln.

63. Stör auf Feinschmecker Art. Man zerschneidet ein etwa 4½ Pf. schweres Stück Stör in Scheiben, spickt diese und belegt als-

dann den Boden einer großen Kasserolle mit Speck-, Schinken-, Zwiebeln-, Möhren- und Petersilienwurzelscheiben. Hierauf legt man die Störscheiben, bestreut sie mit Salz, und begießt sie mit Kalbfleischbouillon, fügt dann 1½ Uzn Butter, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner an und bedeckt die Kasserolle mit einem Deckel, auf den man glühende Kohlen legt. Auf gelindem Feuer dämpft man den Fisch eine gute halbe Stunde. Nach dem Garsein der Fischscheiben gießt man die Brühe durch ein Sieb, verdickt sie mit gelber Mehlschwitze, fügt 1 Glas Weißwein hinzu und gießt sie über die zierlich angerichteten Fischschnitten.

64. Stockfisch zu kochen. Der Stockfisch heißt im frischen Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, jedoch vors Tageslicht gehalten, rötlich erscheint, der beste. Man rechne vom Stockfisch im trockenen Zustande auf drei Personen 1 Pfund.

Wünscht man den Stockfisch Freitags zu kochen, so lege man ihn spätestens Dienstags morgens früh ein. Vor dem Einlegen bedecke man ihn ½ Stunde mit Wasser, klopfe ihn dann mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und solange, bis er locker geworden ist; doch darf er nicht zerfetzt werden; dann wird er in 3—4 gleiche Stücke gehauen. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Letztere ist indessen vorzuziehen, da sie weniger leicht einen unangenehmen Geschmack zurückläßt. Zu jedem Pfunde Stockfisch sind 1 Uze. kleingestoßene Soda ein richtiges Verhältnis. Man lege die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bebestreut, aufeinander, bedeckt sie reichlich mit weichem Wasser und stelle den Topf bis Donnerstag morgen, also 2 Tage und 2 Nächte an einen ganz kalten Ort; in einer warmen Küche würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drücke man die Stücke aus, mache die Schuppen von der Haut und inwendig alles Unreine heraus, schneide die Flossen weg, spüle den Fisch ab und lege ihn in frisches weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen dreimal geschehen, wobei jedesmal das Ausdrücken nicht versäumt werden darf.

Beim Zubereiten des Stockfisches lege man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringe sie 3 Stunden vor dem Gebrauch in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, n i c h t k o c h e n, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln

kommen. Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue feingeriebenes Salz lagenweise darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie so lange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.

Zu 1 Pfund Stockfisch, im trocknen Zustande gerechnet, gehört zum Überstreuen ¼—½ Uzn. Salz. Wünscht man den Fisch im Wasser zu salzen, so wird, nachdem ein Teil des Stockfischwassers entfernt worden ist, soviel Salz als nötig ist, 1/4 Stunde vor dem Anrichten hinein gethan.

Zur Sauce ist für die meisten Personen reichlich geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmsten, indes sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen. Neben der Travemünder Sauce (Abschnitt R.) kann man auch Wasser, etwas Milch und Fischbrühe kochen, mit wenig Stärke gebunden machen und dann Butter und Senf durchrühren, nicht kochen.

Anmerk. Ist mehr Stockfisch gekocht als gegessen wird, so kann das Übriggebliebene in Butter auf kochendem Wasser erwärmt werden. Auch kann man eine Pastete nach E. Nr. 28 davon backen.

65. **Pannfisch** (ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch). Der Stockfisch wird nach bemerkter Angabe zubereitet, von Haut und Gräten befreit und recht fein gehackt. Dann läßt man ein reichliches Stück Butter heiß werden, gibt einen großen Teil feingehackter Zwiebeln hinein und läßt sie zugedeckt weich kochen, nicht braun braten, fügt den Stockfisch nebst Salz und gestoßenem Pfeffer hinzu und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut durchschmoren, wobei zuletzt Kartoffeln, welche in der Schale gekocht und kalt gerieben worden sind, hinzugegeben werden.

66. **Laberdan.** Der eingesalzene Kabeljau muß je nach der Stärke des Einsalzens einige Stunden oder eine ganze Nacht gewässert werden. Wünscht man ihn recht weich zu haben, so wässere man ihn mit Anwendung von Soda wie Stockfisch 3 Tage lang. Dann bringe man ihn mit kaltem weichen Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn 2 Stunden langsam ziehen, nicht kochen.

Es passen dazu dieselben Saucen wie zum Stockfisch, auch ist Petersiliensauce zu empfehlen.

67. **Frischer Kabeljau.** Man schuppt den Kabeljau, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2—3 fingerbreite Stücke; der Kopf des Kabeljau, welcher für viele eine Delikatesse

ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in 2 Teile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, danach werden die übrigen Stücke hinzugegeben und noch 10—15 Minuten bei stetem Abnehmen des Schaumes gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richte man ihn auf einer heißgemachten Schüssel an, verziere die Schüssel mit Petersilienblättern und gebe Butter und Senf (erstere darf nicht kochen) und abgekochte Kartoffeln dazu, oder man wähle eine andere beliebige Sauce, etwa von Sauerampfer, Petersilie, Garnelen (Granat), Austern. Bei großen Essen wird neben geschmolzener Butter noch eine zweite Sauce gereicht. Soll der Fisch ganz zur Tafel, wobei er saftiger bleibt, so legt man ihn auf einem Fischheber in gesalzenes Wasser und kocht ihn auf raschem Feuer. Die Leber kann ihres thranigen Geschmackes wegen nicht gebraucht werden.

Beim Kabeljau wie bei allen Seefischen habe ich das Kochen der Fische in halb Milch, halb Wasser, am empfehlenswertesten gefunden; die Fische erhalten dadurch einen milden Geschmack; ihr Fleisch wird sehr feinblätterig.

In England gibt man zum Kabeljau stets folgende Sauce. Man zerreibt 8 harte Eidotter, vermischt sie mit einem Löffel gehackte Petersilie, einem Theelöffel Senf, etwas Muskatblüte, Salz und Citronensaft, fügt einige Löffel Fischwasser und ½ Pfd. frische Butter hinzu und rührt die Sauce auf dem Feuer kochend heiß.

Auch eine holländische, Austern-, Bechamel- oder Krebssauce kann man zum Kabeljau reichen.

68. **Kabeljau zu schmoren.** Kopf und Schwanz wird lang abgeschnitten, gewaschen, gesalzen, in eine irdene Schüssel gelegt, reichlich Butter, gestoßener Zwieback, Muskatnuß oder Muskatblüte, eine in Scheiben geschnittene Citrone ohne Kerne, ¼ Qt. weißer Wein hinzugefügt und der Fisch, fest zugedeckt, auf gelindem Feuer weich gedämpft. Die Zubereitung der Mittelstücke ist dieselbe.

69. **Kabeljauschwanz zu backen.** Wie im Vorhergehenden vorgerichtet, wird der Kabeljauschwanz an beiden Seiten in fingerbreiten Zwischenräumen eingekerbt und 2 Stunden eingesalzen. Abgetrocknet wird er mit geschmolzener Butter oder geschlagenem Ei bestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und ½—¾ Stunde in offener Pfanne mit reichlich gelb gemachter Butter gar, kroß und hellbraun gebacken.

Wird der Schwanz heiß angerichtet, gebe man eine Sardellen- oder Kapernsauce, kalt eine Remouladensauce (Abschnitt R.) dazu.

70. **Rollen von Kabeljau.** Man nimmt mehrere kleine Kabeljau, schneidet sie nach dem Vorbereiten der Länge nach durch, löst die

Stücke aus Haut und Gräten und teilt sie in 2 oder 3 Teile, je nach der Größe der Fische. Man bereitet von den Fischabfällen mit feinen Kräutern, saurer Sahne, Eiern, Salz, Pfeffer und Reibbrot eine Farce, streicht diese auf die zerschnittenen Fischstücke, rollt sie auf, wickelt sie in mit Butter bestrichenes Papier, übergießt sie in einer flachen butterbestrichenen Pfanne mit Weißwein, Fleischbrühe und feinen Kräutern und bäckt sie ¾ Stunden langsam im Ofen. Dann löst man das Papier ab, bestreicht die Rollen mit dicker Remouladensauce, bestreut sie mit Semmel, beträufelt sie mit Krebsbutter und bäckt sie noch etwas. Man schneidet die Rollen durch und richtet sie um ein Schwarzwurzelgemüse an.

71. Schellfisch zu kochen. Der Schellfisch wird geschuppt, ausgeweidet, gewaschen und je nach der Größe in 3—4 Teile geschnitten. Diese thut man, nochmals abgespült, in kochendes, nicht zu schwach gesalzenes Wasser und nimmt den Schaum ab. Nachdem der Fisch einige Minuten gekocht, läßt man ihn zum Aufnehmen des Salzes noch etwas im Fischwasser und richtet ihn recht heiß an.

Beim Versenden werden die Schellfische mitunter ausgeweidet und stark gesalzen. In diesem Falle setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und nimmt hinsichtlich des Salzes beim Kochen Rücksicht darauf.

Man gibt gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guten Senf oder eine Senfsauce dazu.

Anmerk. Beim Ausweiden der Schellfische finden sich häufig lange Würmer. Es ist dies freilich nicht appetitlich, indes sind solche Fische dadurch nicht unbrauchbar.

72. Schellfischschwänze zu backen. Die Schwänze werden, nachdem die Fische gereinigt sind, 8 Zoll lang abgeschnitten, 1 Stunde eingesalzen, wie Kabeljau gebacken und zu grünen Gemüsen, auch zu Kartoffelsalat gegeben.

73. Schellfisch mit feinen Kräutern. Nachdem man den Schellfisch geschuppt, ausgeweidet und gewaschen hat, schneidet man ihn in Stücke, die man sorgfältig von Haut und Gräten befreit. Man mariniert diese Stücke 1 Stunde in einem Glase Weißwein, dem Safte einer Citrone, Salz, Pfeffer und gewiegten feinen Kräutern. Dann dünstet man ein Dutzend gehackte Champignons, eine Handvoll gewiegte Kräuter, sowie einige zerschnittene Schalotten in Butter, dämpft die Fischstücke in dieser Butter 10 Minuten, fügt dann die Hälfte der Marinade, sowie noch etwas Weißwein hinzu und dämpft den Fisch noch 5 Minuten. Den durchgeseihten Fischsatz verrührt man mit einem Buttermehl und Fleischextraktbrühe zu einer dicklichen Sauce, welche

man zu dem Fische reicht. — Schellfisch, auf diese Art zubereitet, kann selbst bei feinen Essen aufgetischt werden.

74. Gefüllter Schellfisch. Mittelgroße Fische wählt man am besten zu diesem Gericht. Man nimmt zwei Fische aus, wäscht sie gut, trocknet sie und füllt sie dann mit einer Kalbfleischfarce Q. III. Nr. 58, näht sie zu, bestreut die Fische mit Salz und bestreicht sie ringsum mit Sardellenbutter. Dann legt man sie in eine gut mit Butter bestrichene Pfanne, bäckt sie im Ofen eine gute halbe Stunde zu lichtbrauner Farbe und bereitet inzwischen die Sauce. Zu ihr wiegt man einige Pfeffergurken, Schalotten und Kapern fein, schwitzt dies mit einem Löffel Mehl in brauner Butter und verkocht die Einbrenne mit zwei Tassen guter Fleischbrühe. Man seiht die Sauce durch ein Sieb, schärft sie, wenn es nötig ist, noch mit Citronensaft, würzt sie mit Pfeffer, Salz und einem Löffel gewiegter Petersilie und gibt diese Sauce zu dem, auf heißer Schüssel angerichteten, mit Petersiliensträußchen verzierten Schellfisch.

75. Schellfisch auf Hamburger Art für den einfachen Tisch. Man schneidet den Schellfischen die Köpfe ab, zerteilt den Fisch in daumendicke Streifen, salzt diese und stellt sie 1 Stunde beiseite. Dann streicht man eine Backform mit Butter aus, schichtet die Schellfischstücke nebst in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln abwechselnd hinein, überstreut jede Schicht mit kleinwürfelig geschnittenen, in Butter angedämpften Zwiebeln und etwas Pfeffer und übergießt das Gericht mit ¼ Qt. saurer Sahne, in der man 3 Eier zerquirlt hat. Die Speise wird eine gute halbe Stunde im Backofen gebraten und mit Kopfsalat oder Bohnensalat zu Tisch gegeben.

76. Steinbutt zu kochen. Steinbutt gilt für die Krone aller Fische, dessen Kopf und Schwanz für viele die delikatesten Teile sind. Nachdem er mit Salz abgerieben und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unverletzt von der Leber entfernt werden kann, wasche man den Fisch mit Salz und Wasser, stutze die Flossen, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und teile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Danach koche man sie in gut gesalzenem kochenden Wasser bei Abnehmen des Schaumes etwa 10 Minuten, wo man dann durch leichtes Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit gesalzenem Wasser aufs Feuer. Sobald er gar ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch, mit der weißen Seite nach oben, auf eine warme Schüssel und garniere ihn mit Petersilie.

Solange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, paßt eine Sauerampfersauce, zu anderer Zeit eine Krebs-, Garnelen- oder gerührte Buttersauce und ganz vorzüglich eine Bearner-sauce (s. Abschnitt R.) dazu. Auch wird man gut gekochte Kartoffeln mit langsam geschmolzener Butter, Citronensaft und Senf angenehm dazu finden.

77. Gebackener Steinbutt. Der Steinbutt wird wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in Stücke zerteilt, gesalzen und wie Kabeljau gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt dazu gegeben.

78. Überkrusteter Steinbutt (Restverwendung). Man teilt die von Haut und Gräten gelösten Fischreste in kleine Stücke, dünstet sie mit fein geschnittenen Schalotten, gewiegten Champignons und Petersilie mit Butter einige Augenblicke, fügt Salz und Pfeffer an und richtet die Fischstücke auf einer Backschüssel erhaben an. Man begießt sie mit einigen Löffeln weißer Kraftsauce, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel und beträufelt sie mit Butter. Wenn das Gratin oben eine braune Farbe angenommen hat, wird es sofort zur Tafel gegeben und mit einem recht schäumigen Kartoffelbrei, der mit mehreren Eidottern verrührt ist, umgeben.

79. Glattbutt (Tarbutt) zu kochen. Dieser Verwandte des Steinbutt wird von Nichtkennern oft als Steinbutt verspeist, hat aber etwas weichlicheres, obwohl auch sehr wohlschmeckendes Fleisch. Man stelle Wasser mit dem nötigen Salz, einigen Zwiebeln und Pfefferkörnern aufs Feuer, lege, wenn es kocht, die gereinigten Butte hinein und koche sie während einiger Minuten nicht zu weich. Es kann eine Sauerampfer- oder saure Eiersauce oder auch Buttersauce (siehe Abschnitt R.) nebst Citronensaft und Senf dazu gegeben werden.

80. Glattbutt zu backen. Nachdem die Fische gut gereinigt sind, bestreue man sie mit Salz, lasse sie 1—2 Stunden stehen, trockne sie ab, kerbe die Haut Schnitt bei Schnitt ein, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei, wozu etwas Wasser genommen wird, bestreue sie mit Zwieback und backe sie in gelbgemachter Butter oder heißem Schmalz

in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und kroß. Da dieser Fisch sehr leicht weich bleibt oder nach dem Backen wieder weich wird, so gehört dazu ein nicht zu schwaches Feuer und ein schnelles Anrichten, auch darf die Schüssel nicht bedeckt werden. Man gibt ihn zu Kopf-, Sellerie- und Kartoffelsalat.

81. Scholle (Goldbutt) zu kochen. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber und läßt sie so einige Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Dann legt man sie in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich werden. Man gibt eine saure Eiersauce (siehe Abschnitt R.), Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

82. Schollen zu backen. Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten, kleine bleiben ganz. Man legt sie zwei Stunden in scharf gesalzenes, womöglich hartes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab und verfährt übrigens damit wie beim Backen von Butten.

83. Seezungen zu kochen. Die Seezungen haben eine weiße und eine graue Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts abgezogen. Man entfernt Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie einigemal mit kaltem Wasser und legt sie eine Stunde in Salzwasser. Danach werden sie in gesalzenem kochenden, mit Zwiebeln und grobem Gewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen nebst Citronenscheiben. Man gebe dampfende Kartoffeln und nach Belieben eine Krebs- oder gerührte Buttersauce (siehe Abschnitt R.) mit Senf dazu.

84. Seezungen zu backen. Wie Butt.

85. Seezungen auf Bremer Weise. Man bereitet die Seezungen vor und schneidet sie, falls sie groß sind, in mehrere Stücke, sonst läßt man sie ganz, salzt sie ein und stellt sie eine Stunde beiseite. Darauf trocknet man sie ab, wendet sie erst in zerlassener Butter, dann in Ei und Reibbrot, und bäckt sie in Backfett aus. Inzwischen verrührt man 7 Uzn. schäumig geriebene Butter mit 2 Löffeln Sardellenbutter, dem Saft von 2 Citronen, Salz, Muskatnuß, 1 Löffel Senf und 1 Löffel gewiegter Petersilie zu sahnenartiger Masse. Man schichtet die Seezungenschnitte übereinander, verteilt die Buttermasse

dazwischen und gibt sie so mit Salzkartoffeln und einem Schüsselchen Kartoffelsalat zu Tisch.

86. Seezungenschnitten nach Brillat-Savarin. Ebenso wie beim Hecht und Zander werden auch hier die Schnittchen zurecht geschnitten, gesalzen und mit Citronensaft eine Stunde mariniert. Alsdann bereitet man aus gebratenen Geflügelresten mit Krebsbutter, Eiern, Salz, Pfeffer und Reibbrot eine Farce, mit der man die Schnittchen gleichmäßig bestreicht. Man zerläßt gute Sahnenbutter, legt die Schnitte in eine flache Pfanne und belegt nun die Oberfläche der Schnitten mit ausgestochenen Trüffelscheiben, legt eine Speck- und dann eine bebutterte Papierscheibe darüber und brät sie im Ofen 15 Minuten. Inzwischen hat man junge Champignons in Butter, Fleischbrühe und Citronensaft gar gedünstet, füllt diese in die Mitte einer Schüssel und umkränzt sie mit den von Speck- und Papierscheibe befreiten Seezungenschnittchen.

87. Gebackene Seezungen-Filets mit Sauce. Zum Backen und Frikassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schneidet man die Zunge in 4 Stücke, löst das Fleisch von den Gräten, mariniert diese 4 Filets in Citronensaft, Salz und etwas Petersilienblättern. Kurz vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit Ei und Muskatnuß, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in gelbgewordener Butter bei öfterem Begießen gar, kroß und dunkelgelb.

Man verziert die Schüssel wie bei gekochten Seezungen, gibt eine Remoulade-, Anchovis-, Kapern-, Krebs- oder Sardellensauce (siehe Abschnitt R.) dazu, oder richtet sie, wie es in Holland üblich ist, zu einer Schüssel gutem Kopfsalat an. In Bremen ist es üblich, Kartoffelsalat dazu zu geben.

88. Gebackene Seezungen mit Citronensaft. Die Zungen werden wie in vorstehender Anweisung vorgerichtet, 1—2 Stunden in Citronensaft, Salz, gehackte Schalotten und Gewürze gelegt. Vor dem Backen werden die Filets abgetrocknet, in Mehl, dann in Ei und Semmelkrumen gewendet und in kochendem Schmalz schwimmend, rasch hellbraun gebacken.

Auf einer Serviette, in der Mitte mit einem Strauß hartgebackener Petersilie angerichtet, werden die Seezungen heiß mit einer pikanten Sauce oder als feine Beilage zu jungen Erbsen, Spargel 2c. gereicht.

Auch kann man die Seezungenstücke in Butter braten und um ein feines Ragout von Austern, Krebsen u. dergl. anrichten.

89. Dorsch zu kochen. Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch ähnlich. Der Fisch wird von Schuppen, Eingeweiden und Flossen befreit, gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten und in scharf gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht. Da sein Fleisch leicht zerfällt, so kann man ihn wie Steinbutt behandeln. Man richtet ihn auf einer heißen Schüssel an und gibt die Travemünder Sauce (siehe Abschnitt R.) dazu.

90. Makrelen zu kochen. Die Makrele ist ein feiner fetter Fisch. Man weidet ihn so nahe als möglich am Kopfe aus, wäscht ihn und legt ihn eine Stunde in starkes Salzwasser nebst einem tüchtigen Guß Essig und kocht ihn ganz oder in Stücke zerteilt. Im ersten Falle legt man ihn auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unterdessen läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Dragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken auskochen, bringt die Makrelen, wie beim Kochen von Steinbutt bemerkt worden, auf Heber oder Schüssel hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und gibt die Travemünder Sauce (siehe Abschnitt R.) dazu. Die Makrele wird auch gebraten, in Citronensaft und Salz mariniert wie andere feine Fische.

91. Stinte zu kochen. Nachdem sie geschuppt, das Eingeweide mit dem Kopfe herausgezogen, die Fische gut gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet sind, werden sie in gesalzenem kochenden Wasser unter stetem Schäumen einige Minuten gekocht. Dann gießt man etwas kaltes Wasser hinzu und richtet die Fische sogleich mit gekochten, recht heißen Kartoffeln, Butter, Senf und einer sauren Eiersauce (siehe Abschnitt R.) an.

Anmerk. Die Stinte sind häufig mit Würmern versehen und bedürfen daher eines aufmerksamen Auges.

92. Stinte zu backen. Sie werden wie im Vorhergehenden vorgerichtet, gut gewaschen, auf den Durchschlag mit feingemachtem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht, in reichlich gutem, kochend heiß gemachtem Fett gelbbraun und kroß gebacken. Kartoffelsalat ist passend dazu.

Anmerk. Die Stinte sind trockne Fische, deshalb gehört zum Backen derselben viel Fett; da sie in der Pfanne zusammenkleben, so können sie wie Pfannkuchen umgewendet werden.

93. Gebratene Knurrhähne. Von den beiden vorkommenden Knurrhahnarten ist der rote der feinste — dieser wird unter die besten Seefische gerechnet — doch kann er keinen Druck vertragen und ist für weiten Versand ungeeignet. Der graue Knurrhahn dagegen wird fortgeschickt und bietet durch sein festes weißes Fleisch mit wenig Gräten eine gute Fischspeise. Beim Abziehen der Haut und Entfernung der Rückenflossen ist Vorsicht zu beachten, da eine Verletzung durch die Flosse Blutvergiftung herbeiführen kann. Man schneidet den abgezogenen Knurrhahn in Stücke, salzt ihn eine Stunde, wendet ihn in Ei und Reibbrot und bäckt ihn in Backfett goldbraun. — Der Knurrhahn kann auch gekocht werden wie Schellfisch, und besonders der rote Knurrhahn ist alsdann außerordentlich schmackhaft.

94. Eingelegte Knurrhähne (Originalrezept). Diese bilden eine angenehme Abendschüssel. Man zerteilt die abgezogenen, von Rückenflossen befreiten Fische in dreifingerbreite Streifen von 4 Zoll Länge, wendet sie nach dem Salzen in Ei und Reibbrot und bäckt sie lichtbraun. Man schichtet diese Streifen über- und nebeneinander in ein Steingutgefäß, kocht Essig mit abgezogenen Zwiebeln und Gewürz auf, gießt ihn über die Fischstreifen nach dem Auskühlen und läßt diese einige Tage zum Durchziehen stehen, ehe man sie zur Tafel bringt.

95. Beignets von übriggebliebenem Fisch. Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, Citronenschale, geriebenem Weißbrot, etwas Wasser und den übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten und feingehackten Fisch, formt davon fingerlange und zweifingerbreite Stückchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und bäckt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie verzieren und zu Kopf- oder feinem Kartoffelsalat geben.

96. Fisch-Reis. (Dem Fischkochbuch des Fischerei-Vereins Kreis Norden entnommen.) $\frac{1}{4}$ Pfd Reis kocht man Salzwasser mit etwas Butter oder in Fleischbrühe steif und gar, kocht alsdann 3 bis 4 Eier hart, schält sie, schneidet das Weiße in Würfel und reibt die Eigelb durch ein Sieb. Inzwischen befreit man die Fischreste, die etwa $\frac{3}{4}$ Pfd. betragen müssen, von Haut und Gräten und bricht sie in Stücke. Den gar gekochten Reis, die Fischstücke und Eiweißwürfel mischt man untereinander, verrührt alles mit 2 Uzn. zerlassener Butter, etwas Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß über dem Feuer bis es heiß ist, füllt

den Fischreis auf eine heiße Schüssel und streut das geriebene Eigelb über die Speise. Verfeinern kann man das Gericht, wenn man halb Sahnen-, halb Krebsbutter nimmt, noch einige gedünstete Pilze durchmischt und das Ganze zuletzt mit ein bis zwei verquirlten Eiern durchzieht.

97. **Kaviarschnittchen** (Eingangsgericht). Es werden Butterbrötchen von gerösteten Semmelschnitten gemacht und reichlich mit Kaviar bestrichen, feingehackte Zwiebeln und Citronenstückchen dazu gegeben. Auch werden geröstete Semmelschnittchen oder kleine Blinis (warme Buchweizenpfannkuchen) und Citronenstückchen, sowie auch der Kaviar zur beliebigen Bedienung eines jeden besonders gereicht.

98. **Sardellenschnittchen** (Eingangsgericht). Milchweißbrot wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrot vorgerichtet (A. Nr. 35), belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnittchen die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden nicht ganz hart gekochte, geschälte und durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben, gelegt und folgende Kräutersauce darüber angerichtet: Die Dotter 4 hartgekochter Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als Drogon, Petersilie und Pimpinelle, ferner $\frac{1}{10}$ Qt. Bouillon, 2 Eßlöffel feines Öl, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

99. **Stettiner Sardellenschnittchen oder Kanapees** (Eingangsgericht). Die Sardellen werden wie zum Butterbrot (A. Nr. 35) vorgerichtet. Milchbrötchen werden in fingerdicke Scheiben geteilt oder mit einem Ausstecher zu beliebigen hübschen Formen ausgestochen und auf dem Rost oder im Ofen dunkelgelb geröstet. Zugleich kocht man frische Eier hart, trennt das Gelbe vom Weißen, hackt ersteres recht fein, desgleichen auch Petersilie, welche nach dem Waschen vor dem Hacken oder Schneiden in einem Tuche ausgedrückt wird, damit die Nässe entfernt werde. Dann bestreicht man die Schnitten mit frischer Butter, legt auf jede einige Sardellen, in der Mitte ein Streifchen Petersilie und zu beiden Seiten das Eigelb. Man bestreicht auch die mit Butter versehenen frischen und etwas gerösteten Weißbrotscheiben dick mit Remouladensauce, bestreut sie mit hartgekochten, gehackten Eiern, danach mit gehackter Fray-Bentos-Zunge, oder belegt sie mit geräucherten Lachs-

scheibchen, Kapern, gehacktem Schinken und oft zuletzt mit gehacktem Schnittlauch.

100. Frische Heringe zu backen. Man reinigt solche von Schuppen und Eingeweide, wäscht, salzt und trocknet sie ab, mariniert sie eine Stunde in Citronensaft, wenig Salz und Pfeffer, wendet sie in Ei um, dann in Zwieback und Muskatblüte und bäckt sie in gelber Butter. Vorzüglich lassen sich die Heringe auch füllen und dann backen. Man schmilzt 3 Uzn. Butter, rührt soviel Roggenbrot hinein als die Butter annimmt, fügt 2 Eier, 2 gehackte Schalotten, Salz, Pfeffer hinzu und füllt dies in die Öffnung, aus der man die Eingeweide gezogen hat.

101. Frische Heringe zu kochen. Nachdem man die Fische ausgenommen, geschuppt und gewaschen hat, bestreut man sie mit Salz, taucht sie rasch in Essig, klemmt den Schwanz ins Maul und kocht die Fische in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten. Man verziert die angerichteten Heringe mit Petersilie oder mit geschabtem Meerrettich und gibt eine Petersilien- oder Buttersauce dazu. — Diese gekochten Heringe bilden ein äußerst wohlschmeckendes zartes Fischgericht und verdienten auch schon ihrer Wohlfeilheit halber mehr gekocht zu werden.

102. Gesalzene Heringe zu räuchern. Die Fische werden gut gewässert, am besten in Milch gelegt, und darauf einige Stunden in heißen Rauch gehängt. Sie werden zu Butterbrot gegeben.

103. Gesalzene Heringe zu backen auf mecklenburgische Art. Es werden die Flossen abgeschnitten, Gräten, Rogen oder Milch entfernt und die Heringe in Milch gelegt, damit die salzigen Teile herausziehen. Dann werden sie abgetrocknet, in einer Tunke von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl umgedreht und in heißer Butter gebacken.

Man gibt diese Heringe zu Sauerkraut (eingemachtem Weißkohl).

104. Heringe zu marinieren. Die Heringe werden geschuppt, nachdem man die Milch, ohne aber den Leib aufzuschneiden, herausgezogen hat, gut abgewaschen und 2 Tage am besten in Milch, andernfalls in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz gänzlich herausziehe. Danach nimmt man auf 12 Heringe 1 Muskatnuß, ½ Uzn. weiße Senfkörner, 8 Stück Schalotten, 12 weiße Pfefferkörner, stößt dies alles klein und schiebt in jeden Hering einen Teil dieser Mischung. Dann legt man die Heringe schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Pfefferkraut, Dragon, Thymian und Lorbeerblättern in einen Topf, zerrührt die Heringsmilch mit gutem Essig und gießt sie darüber.

Man kann die Heringe einfacher auch nur, ohne sie mit der oben angegebenen Mischung zu bestreichen, einlegen, oder den Essig mit durchgeriebenen Heringsmilchen zu dicklicher Sauce rühren und diese über die eingelegten Fische gießen, wie man die Heringe manchmal vor dem Marinieren auch in feine Streifen schneidet.

105. Heringe wie Neunaugen zu bereiten. Nachdem die Fische ausgewässert und abgetrocknet sind, schneidet man den Kopf an beiden Seiten etwas kleiner, sticht die Augen aus und brät die Heringe auf einem Rost braun, legt sie mit Citronenscheiben, Lorbeerblättern, grobgestoßenem Pfeffer und Nelkenpfeffer in einen Topf und gießt Bieressig mit etwas Salatöl darüber.

Man gibt sie zum Frühstück, auch zur Erbsensuppe.

106. Hering zum Thee. Etwa 1½ Obertasse saure Sahne wird gut gerührt, dazu gegeben 3 Theelöffel Senf, 2 Eßlöffel feines Öl, ebensoviel feiner Essig, ½ fein geriebene Zwiebel sowie etwas Pfeffer und dies alles tüchtig verrührt.

Zu dieser Masse nehme man 6 Stück nach A. Nr. 34 gut gewässerte und vorbereitete Heringe, befreie sie sorgfältig von den Gräten, zerschneide sie in längliche Streifen und vermische sie tüchtig mit der Sauce.

Wird als Beilage zum Thee und Butterbrot gegeben.

107. Heringe mit Remouladensauce. Die Heringe werden, nachdem sie nach A. Nr. 34 vorbereitet sind, abgehäutet, der Länge nach auseinander gerissen, von den Gräten befreit, in schräge Stücke zerschnitten und eine gut zubereitete Remouladensauce darüber gegeben.

Man gibt sie zum Frühstück und Abendbrot.

108. Heringscreme. 6 Heringe werden 24 Stunden lang gut ausgewässert, in Stücke geschnitten und auf eine Schüssel gelegt. Dann nimmt man knapp ¼ Qt. guten, nicht zu starken Weinessig, in dem man 6 Eigelb, ¼ Pfund Butter, 2 große geriebene Zwiebeln, einen gehäuften Theelöffel voll Senf und einen Eßlöffel voll Zucker quirlt, rührt dies auf dem Feuer zu einer Creme ab, läßt diese ein wenig erkalten und gießt sie auf die Heringsstücke. Verzierung mit hartgekochten Eiern, Pilzen, Pfeffergurken, Perlzwiebeln nach Belieben.

Zum Jagdfrühstück, auch als Beilage zu kaltem Fleisch sehr zu empfehlen.

109. Heringsrollen. Die Heringe, womöglich Milchner, werden, nachdem sie nach A. Nr. 34 gewässert und vorbereitet sind, den Rücken entlang gespalten und in 2 Teile geteilt. Nachdem sie sorgfältig von Gräten befreit sind, bestreicht man die innere Seite recht dünn mit

feinem Senf und geriebenen Zwiebeln, belegt sie mit Kapern, rollt sie möglichst fest auf, bewickelt sie mit einem weißen Faden (der vor dem Gebrauch wieder entfernt wird) und gibt sie in eine Sauce, wie sie zum Marinieren der Heringe vorgeschrieben ist.

Eine sehr angenehme und leicht zu bereitende Beilage zu kaltem Fleisch.

110. Bückinge zu braten. Wünscht man diese auf einem Rost zu braten, wodurch sie besser werden als in einer Pfanne, so schneidet man sie am Rücken auf, nimmt das Eingeweide, nicht aber die Milch heraus, thut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gar. Hat man keinen Rost, so werden die Bückinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides leicht in Butter gebraten.

Sie werden zum Sauerkraut angerichtet oder als Schüssel allein mit Rührei gegeben.

111. Hummer zu kochen. Die Öffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht; dann wird er mit dem Kopf zuerst, was ihn augenblicklich tötet, in brausend kochendes Wasser gethan, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden. Oftmals fügt man dem Salzwasser auch etwas Kümmel, oder ein Sträußchen Petersilie zu. Gleich beim Hineinlegen muß man ein glühend gemachtes Eisen im Wasser ablöschen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, und dies einige Minuten später wiederholen. Man läßt den Hummer je nach der Größe 10—15 Minuten, den großen Hummer 15—20 Minuten kochen, läßt ihn in dem Wasser noch 15 Minuten abkühlen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte oder mit feinem Öl, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, teilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Teile, diese der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, um bei Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt danach die Teile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, und verziert die Schüssel mit Petersilienblättern.

Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und in 8 Teile geschnittenen Citronen gegeben; kalt wird Provenceröl, Weinessig und Petersilie dazu gereicht.

112. Amerikanischer Hummer. Nachdem man den Hummer wie in Nr. 111 gekocht und gespalten, löst man das Fleisch ab, schneidet das vom Schwanz in Scheiben, das Scherenfleisch in kleine Stücke

und dämpft beides in folgender, inzwischen bereiteter Sauce noch eine Viertelstunde. Man schwitzt einige Schalotten in Butter, gießt ¼ Qt. Weißwein an, reibt sechs große gedämpfte Liebesäpfel (oder eingemachten Tomatenbrei) durch ein Sieb dazu und fügt endlich ¼ Qt. braune Kraftsauce bei. Man würzt die Sauce mit Cayennepfeffer, dämpft das Fleisch und richtet es so an, daß die größeren Fleischscheiben einen Kranz um das in der Mitte der Schüssel aufgehäufte klein geschnittene Hummerfleisch bilden. Vorzüglich ist auch noch ein Reisrand um das Ganze.

113. Hummer-Frikassee mit Fischklößchen und Spargel. Gemästete Küken (junge Hähne) werden wohl gereinigt, in nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, mit einem reichlichen Stück Butter und Muskatblüte langsam gar gekocht. Reichlich 1/4 Stunde vor dem Garwerden gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu.

Sind die Küken weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, gibt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man kleingeformte Fischklöße (s. Abschn. Q.), welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man soviel Mehl in Butter, als man zu einer Frikasseesauce bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies 1/2 Stunde und gibt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Kückenfleisch, Spargel und den Klößchen einige Minuten kochen, gibt das Hummerfleisch, in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf, hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab, richtet das Frikassee in einer heißen Schüssel an und gibt Schnittchen von Blätterteig dazu.

114. Hummersalat mit Kaviarschnitten. Die Vorschrift findet sich unter den Salaten (s. Absch. P.).

115. Garnelen (Granat). Die Garnelen werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet; während sie 1/4 Stunde kochen, läßt man einigemal ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne rote Farbe erhalten.

116. Krebse. Nachstehende Zubereitungsweise wurde der Verf. von einem Kenner als die vorzüglichste empfohlen: Vorab werden die Krebse, welche lebendig sein müssen, in kaltem Wasser mittels eines Handbesens sorgfältig gereinigt. Dann lasse man in einem unterdes

heiß gewordenen Kessel ein kleines Stück Butter zergehen, gebe einen Guß Essig, Wasser, ein Bund Petersilie, zerstoßenen Pfeffer und Salz hinzu, und gebe die Krebse, wenn das Wasser stark kocht, hinein und rühre einigemal um. Sobald sie nach 10 bis 15 Minuten eine rote Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen und pyramidenförmig über einer Serviette angerichtet und mit Petersilie garniert.

117. Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Citronensäure und streue ganz wenig Muskatblüte auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüte und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie in einer sauberen Pfanne in kochender Butter steif werden; ein eigentliches Braten macht die Austern hart. Man kann sie auch einige Sekunden in kochender Butter backen.

Nach bretonischem alten Rezept bäckt man die Austern wie folgt: Man tupfe das Wasser von den Austern mit einem Tuche ab und bestreue sie mit feinstem Weizenmehl. Dann brate man zwei kleine zerschnittene Zwiebeln in Butter bräunlich, backe die Austern hierin eine Sekunde, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und beträufele sie mit einigen Tropfen Citronensaft.

118. Austern-Stew. Man öffnet mehrere Dutzend Austern, schneidet die Bärte ab, beträufelt die Austern mit Citronensaft und thut das Austernwasser, die Bärte, mit Pfeffer, Muskatnuß und Citronenschale in ein Gefäß, läßt es 1/2 Stunde kochen, verdickt die Flüssigkeit mit hellgelber Mehlschwitze, fügt $\frac{1}{4}$ Ol dicke süße Sahne hinzu und rührt die Sauce, bis sie dick ist. Dann werden die Austern in ihr heiß gemacht und sogleich zu Tisch gegeben. Diese Bereitung ist in England und Amerika sehr gebräuchlich

119. Muscheln zu kochen. Die Muscheln werden mit einem kleinen Besen in kaltem Wasser gereinigt, wobei man diejenigen, deren Schale offen ist, entfernt. Unterdes werde in einem Kessel Wasser mit einer ganzen Zwiebel, Pfefferkörner und Salz recht heiß gemacht, die Muscheln alsdann hinein gethan und einigemal umgerührt. Sobald eine Muschel sich beim Kochen öffnet, wird der Kessel vom Feuer genommen. Dann nehme man die sämtlichen Muscheln mit dem Schaumlöffel heraus, rühre etwas Bouillon zu der Brühe und gebe sie in einer Sauciere mit den Muscheln recht heiß zur Tafel.

Anmerk. Muscheln enthalten zuweilen kleine, runde, giftige Spinnen, die hinzugefügte Zwiebel wird alsdann schwarz und die Muscheln dürfen nicht genossen werden. Nach den neuesten Erfahrungen kommen jedoch auch giftige Muscheln vor, wenn auch noch nicht vollständig aufgeklärt

ist, wodurch die blaue Miesmuschel, welche so vielfach ohne Gefahr für Leben und Gesundheit gegessen worden ist, zuweilen giftige Wirkungen hat. Jedenfalls soll man sich vor Muscheln hüten, welche an alten Schiffsrümpfen oder schlammigen Hafenbassins haften.

120. Fischpudding. Siehe unter Puddings.

Für Kranke eignen sich nur die folgenden einfach in Salzwasser gekochten Fische: Forelle, Zander, Karpfen, Hecht, Schlei sowie Austern. Zu den Fischen reicht man am besten nur eine leichte Buttersauce, die mit einigen Eigelb verrührt und mit etwas Citronensaft abgeschärft wurde, auch kann man frische Butter nur zu Sahne reiben und dazu geben. Will man eine besondere Sauce geben, eignet sich nur Bechamel- oder holländische Sauce.

G. Verschiedenerlei selten vorkommende in- und ausländische Speisen.

---

1. Batavia-Suppe von indischen Vogelnestern. Am Abende vor dem Gebrauch werden 3—4 Uzn. solcher Nester in kalte Bouillon gelegt und über Nacht aufgeweicht, des folgenden Tages all die kleinen Federchen mit einer Spicknadel herausgenommen und die Nestchen, welche gehörig aufgeweicht sein müssen und dann wie einzelne Fädchen aussehen, in Filets (Streifen) geschnitten, in eine Kasserolle gethan und mit Madeira, etwas Cayenne-Pfeffer, welcher seiner Schärfe wegen mit Vorsicht anzuwenden ist, und mit einem kleinen Theelöffel voll Fleischextrakt langsam gekocht, worauf man nachstehende Konsommee und noch eine halbe Flasche Madeira hinzufügt und die Vogelnester vollends weich kocht. Beim Anrichten wird die Suppe rein abgeschäumt, gesalzen und in die Terrine gefüllt.

Um die bemerkte Kraftbrühe zu bereiten, belegt man den Boden einer Kasserolle, welche ungefähr 5—6 Qt faßt, mit gewässertem Nierenfett, 2 in fingerdicke Scheiben geschnittenen großen spanischen Zwiebeln, 3 Pfund Ochsenfleisch vom Schweifstück und 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, in Stücke geschnitten und gewaschen; dann kommt ferner hinzu ¼ Pfd. in Scheiben geschnittener magerer Schinken und ein halber Füllöffel gewöhnlicher Fleischbrühe. Die Kasserolle wird nun auf ein schwaches Feuer gestellt und das Ganze langsam gedämpft, bis sich am Boden eine hellbraune Färbung zeigt. Hierauf füllt man die Kasserolle bis eine Handbreit vom Rande mit Fleischbrühe an und läßt sie langsam fortkochen, während man die Konsommee so lange rein abschäumt, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Unterdes hat man ein altes Huhn und ein bis zwei alte Feldhühner oder in Ermangelung 2 alte Tauben halb gar gebraten, die man sodann mit einer gelben Rübe oder Möhre, einer Petersilienwurzel, einem Stück Sellerieknolle und ein paar Porreestangen hinzugibt, worauf man alles 5 bis 8 Stunden, gut zugedeckt, langsam kochen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Fett gänzlich abgenommen und die Brühe langsam durch eine Serviette

in einen irdenen Topf gegossen. Man erhält so ein paar Liter Kraftbrühe von goldgelber Farbe und dem kräftigsten und angenehmsten Geschmack.

Anmerk. Vorstehendes Rezept ist aus einer königlichen Küche.

2. Schildkrötensuppe. Mittelgroße Schildkröten sind den großen vorzuziehen, weil das Fleisch der letzteren gewöhnlich hart und zäh ist. Die Schildkröte wird am Morgen des dem Gebrauch vorangehenden Tages bei den Hinterfüßen aufgehängt, der Kopf, sobald sie diesen lang aus dem Schilde streckt, ergriffen und mit einem scharfen Messer abgeschnitten; danach läßt man sie 4 Stunden hängen und ausbluten, legt sie auf ein Küchenbrett, schneidet die Bauchplatte ringsum von dem oberen Schilde ab und nimmt vorsichtig das Eingeweide weg, damit die Galle, welche bekanntlich an der Leber sitzt, unverletzt bleibt und gänzlich entfernt werden kann. Leber und Herz, sowie etwa sich vorfindende Eier, legt man in frisches Wasser, die Därme werden nur dann gereinigt und in Wasser gelegt, wenn man sie zu Würstchen verwenden will; den mit Stacheln versehenen Mastdarm brühe man zum Reinigen und Abziehen der Stacheln in heißem Wasser ab. Nach dem Herausnehmen der Gedärme schneidet man die Vorderfüße — Ruder genannt — mit ziemlich großen Fleischklumpen von jeder Seite heraus, die Hinterfüße enthalten kleinere Fleischstücke. Die Flossen werden, soweit die Außenseite geht, abgeschnitten, und Füße und Bauchplatte in kochendem Wasser abgebrüht, so daß die Haut schuppenweise abgezogen werden kann. Die Schildkröte ganz zu kochen, wie es auch wohl geschieht, ist nicht anzuraten, da alsdann viel Schleim und starker Geruch zurückbleibt.

Man wäscht nun das Fleisch gut ab, legt es einige Stunden in kaltes Wasser, wechselt dieses mehrere Male und hängt dann das Fleisch auf, damit es über Nacht auslüfte. Am andern Tage setzt man Fleisch und Herz zur rechten Zeit mit schwacher Rindfleisch-Brühe, welche schon am vorhergehenden Tage gekocht sein kann, und dem nötigen Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, gibt ein Bündchen Dragon und Thymian, feingehackte Zwiebeln und eine Flasche weißen Wein hinzu, und läßt das Fleisch, gut zugedeckt, langsam weich kochen. Dann nimmt man es aus der Brühe und schneidet es, nachdem es abgekühlt, in zierlich längliche Stückchen. Die Leber wird nicht mitgekocht, sondern in Butter weich gedämpft, beim Anrichten in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt.

Die Schildkrötensuppe wird sowohl klar als gebunden gegeben; letzteres aber von den meisten vorgezogen. Man macht dazu Mehl in Butter braun, rührt es mit Brühe fein und gibt es frühzeitig in die

Suppe. Das Schildkrötenfleisch läßt man $1/4$ Stunde in der Suppe, sowohl in einer klaren als gebundenen, kochen, würzt diese mit Ingwer, Cayenne-Pfeffer, Nelken und Muskatblüte, dies alles pulverisiert; auch gibt man Klöße hinein, welche von etwas zurückgelassenem rohen Schildkrötenfleisch gemacht werden, wie folgt: Es wird dieses mit reichlich Ochsenmark möglichst fein zerhackt, dann noch im Mörser breiartig zerstoßen, mit Milchbrot, Eiern, Salz, Muskatblüte, abgeriebener Citronenschale und weißem Pfeffer gut vermengt und Klößchen davon aufgerollt. Statt solcher kann man auch Kalbfleischklöße nehmen. Da Klöße überhaupt in einer gebundenen Suppe so leicht dicht werden, so geht man sicherer, sie in der Suppe zu kochen, ehe Mehl hineingegeben wird, und mit etwas kochender Suppe bis zum Anrichten in der Terrine heiß zu halten.

Hat man Kenner zur Tafel und hält es für gut, Schildkrötenwürstchen in der Suppe zu geben, so nimmt man dieselbe Farce wie zu den bemerkten Klößen, mischt noch ein kleines Glas Cognac, etwas feingehackte, in reichlich Ochsenmark geschwitzte Schalotten, auch etwas weißen Pfeffer und geriebene Leber durch, füllt diese Masse in die kleinen, gereinigten Därme, kocht die Würstchen gar und legt sie, in schräge Stücke geschnitten, beim Anrichten in die Terrine. Zuletzt werden die etwa vorgefundenen Eier nebst einer Flasche Madeira in die Suppe gegeben und diese sofort recht heiß auf Leber und Klößchen angerichtet.

Eine Schildkröte mittlerer Größe bedarf zum Kochen $1^1/_2$—2, eine alte Schildkröte 3—$3^1/_2$ Stunden.

3. Suppe von mariniertem Schildkrötenfleisch. Man erhält solches Fleisch in Blechbüchsen aus England. Wenn eine Suppe davon bereitet werden soll, so sucht man das thranigschmeckende grünliche Fett durch warmes Wasser zu entfernen, dann wird das Fleisch in kleine viereckige Stücke geschnitten und in einer sehr kräftigen Espagnole mit Madeira nur einmal aufgekocht, dann angerichtet.

Zur Espagnole bestreicht man den Boden einer tiefen Kasserolle halbfingerdick mit frischer Butter, legt ein Pfund mageren rohen, in Scheiben geschnittenen Schinken darauf, dann 3—4 große in Scheiben geschnittene spanische Zwiebeln, eine Kalbsnuß, 2 alte Feldhühner oder 2 alte Tauben, ein altes Huhn und etwaigen Abfall von rohem oder gebratenem Geflügel, gießt 2 Füllöffel Fleischbrühe darauf und stellt die Kasserolle auf schwaches Feuer, wo man das Ganze langsam einkochen und lichtbraun anziehen läßt; indes sei man recht aufmerksam, daß es nicht brenzlig werde. Dann wird es mit der Fleischbrühe aufgefüllt,

zum Kochen gebracht, ganz rein abgefettet, mit einigen gelben Mohrrüben, Porree und Pastinaken versetzt und langsam gekocht. Unterdessen wird feines Mehl in $\frac{1}{2}$ Pfd. frischer Butter eine Stunde langsam auf schwachem Feuer lichtbraun geröstet, mit Fleischbrühe glatt und dünnfließend angerührt, zu der andern Brühe gethan und 2 Stunden lang ununterbrochen langsam gekocht, während man oftmals Fett und Schaum rein abnimmt und dann die Brühe durch ein Haarsieb gießt, wieder aufs Feuer bringt, eine halbe Flasche Madeira hinzufügt und sie unter starkem Rühren so lange einkocht, bis sie dickflüssig geworden ist, worauf man zuletzt noch den Saft einer Citrone beifügt.

4. **Schneckensuppe.** Zur Bereitung ist überhaupt nur die Weinbergsschnecke und die Kreiselschnecke zu gebrauchen, auch nur, wenn die Häuschen geschlossen sind. Man kocht sie eine Stunde in kochendem Salzwasser, zieht sie mit einer Gabel aus dem Häuschen, nimmt das schwarze Häutchen oben davon, schneidet den Ring, der an dem Häutchen um die Schnecke herum geht, ab und die Spitze vorn weg, bestreut sie mit einer Handvoll Salz, wodurch der Schleim sich löst, wäscht sie 3—4 mal in warmem Wasser und drückt sie aus, so daß kein Wasser darin bleibt.

Man nimmt nun etwa fünfzig gereinigte Schnecken, kocht sie in Fleischbrühe weich, nimmt sie heraus, hackt $^2/_3$ davon ganz fein, dämpft sie ein wenig in Butter, gießt soviel Fleischbrühe hinzu, als zur Suppe nötig ist, läßt sie mit etwas Muskatblüte einigemal aufkochen, rührt sie mit einigen Eidottern ab und richte die Suppe über gerösteten Weißbrotschnitten und den zurückbehaltenen ganzen Schnecken an. — Will man die Suppe als Fastensuppe reichen, so kocht man die Schnecken in Wasser weich, wiegt alle mit vier hartgekochten Eiern, zwei Zwiebeln, etwas gehackter Petersilie und einigen in Milch geweichten Semmeln fein und dünstet dies eine Viertelstunde in Butter. Dann gießt man einen Teil des Schneckenwassers, $^1/_2$ Flasche leichten Wein und 1 Qt. Erbsenbrühe hinzu, würzt die Suppe mit Salz und Pfeffer und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

5. **Schnecken in Sauce.** Es werden einige gewaschene und entgrätete Sardellen mit wenig Petersilie klein gehackt. Dann knetet man einen Eßlöffel getrocknetes und gestoßenes Weißbrot und ein paar Messerspitzen Mehl mit $2\frac{1}{3}$ Unzen Butter, thut das Gehackte dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, legt die Schnecken mit etwas Muskatblüte und Pfeffer hinein und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen.

Eine hübsche Schüssel gibt es, wenn man die Schnecken in ihren Häuschen serviert, welche sehr rein geputzt und getrocknet sein müssen.

Man nimmt dann wie vorhergehend: Sardellen, Petersilie, das bemerkte Gewürz, Butter, Weißbrot und Mehl, knetet alles zusammen, thut etwas davon in ein Häuschen, eine Schnecke darauf und darüber wieder von dem Gemengsel. Wenn so die Häuschen alle gefüllt sind, setzt man sie nebeneinander, die Öffnung nach oben, in eine Kasserolle, gießt einen Füllöffel Fleischbrühe hinein, kocht sie eine Viertelstunde und richtet sie übereinander gehäuft an.

6. Schneckensalat. Die nach Nr. 4 geputzten Schnecken werden der Länge nach fein geschnitten, oder auch ganz gelassen, und mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, nebst 2 Teilen feinem Öl und einem Teile Essig gemengt.

7. Froschschenkel-Ragout. Hierzu werden die Froschschenkel mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß gelegt, mit einem Besen gepeitscht und tüchtig gewaschen. Dann läßt man Butter zergehen, legt die Schenkel nebst einigen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie, gut zugedeckt, beinahe gar. Danach stäubt man etwas Mehl darüber hin, gibt kräftige Bouillon von Liebigs Fleischextrakt, Muskatblüte und einige Citronenscheiben hinzu, läßt die Froschschenkel vollends weich werden und rührt die Sauce mit Eidottern ab. Auch kann das Ragout mit in Bouillon oder gesalzenem Wasser gekochten Fleisch- oder Weißbrotklößchen umlegt werden.

Anmerk. Die Frösche werden durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf getötet, und ihnen danach die Schenkel abgeschnitten.

8. Frische Froschschenkel zu backen. Nach dem Reinigen läßt man dieselben 1/4 Stunde, mit Salz bestreut, stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser, tunkt sie in geschlagenes Ei mit Muskatnuß, wälzt sie im Zwieback oder Semmel und bäckt sie in heißgemachter Butter während 1/4 Stunde gelb. Auch kann man sie in eine Klare tauchen, was sehr wohlschmeckend ist.

9. Froschschenkel-Pastete. Man kocht ein Ragout nach Nr. 7 mit guten Fleischklößchen und macht davon eine Schüssel-Pastete.

10. Fischotter zu braten. Der Fischotter ist nicht gerade besonders wohlschmeckend, doch findet er als Fastenspeise Verwendung. Nachdem derselbe gereinigt ist, wird er mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken eingerieben, mit ein paar Lorbeerblättern und Citronenscheiben belegt, mit Essig übergossen und eine Nacht hingestellt. Am nächsten Tag wird der Kopf abgehackt, der Fischotter in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden, in eine Bratpfanne gelegt, ½ Pfd. Butter, eine halbe Citrone, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein

Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, ein paar Eßlöffel Essig und ein halber Füllöffel Fleischbrühe dazu gethan und der Fischotter während des Bratens fleißig mit der Sauce begossen. Dann macht man ½ Eßlöffel Mehl in Butter braun, zerrührt es mit der Sauce, läßt es durchkochen, richtet den Fischotter auf einer erwärmten Schüssel an und gibt die Sauce in eine Sauciere, auch nach Belieben Senf dazu.

11. Fischotter in feinen Kräutern. Der Fischotter wird nach vorhergehender Angabe eingelegt. Dann nimmt man einige Schalotten oder eine andere Zwiebel, ein Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie, 1 Uze-Kapern, 4 Sardellen, wenig Thymian und Basilikum, schneidet das alles fein, dämpft es in einer Kasserolle mit 4 Eßlöffel Provenceröl, legt die Fischotter-Stücke hinein, dämpft auch diese, während man sie einigemale umlegt, und gießt dann ein Glas weißen Wein darüber. Nachdem dies eingekocht ist, streut man einen halben Eßlöffel Mehl darauf, thut einen Füllöffel gute Fleischbrühe, etwas Dragon und den Saft einer Citrone oder etwas Essig dazu, läßt es aufkochen, nimmt das Fett ab und richtet an.

12. Schneehuhn. Die Bereitung ist wie beim Feldhuhn, doch muß die ganze Haut mit den Federn vorher abgezogen werden.

13. Wasserhuhn. Die Haut wird ihres thranigen Geschmacks wegen abgezogen und das Huhn, mit Speckscheiben umbunden, wie wilde Ente gebraten.

14. Perlhuhn. Das Perlhuhn ist nur jung zu gebrauchen und wie Feldhuhn zu braten.

15. Fischreiher zu bereiten. Vom Fischreiher ist nur die Brust brauchbar und sehr wohlschmeckend, das übrige thranig. Man bestreue die enthäutete Brust bei der Zubereitung mit dem nötigen Salz, binde feine Speckscheiben darüber, lege sie in reichlich heißgemachte Butter und brate sie bei öfterem Begießen und späterm Hinzuthun von einer Tasse Sahne bei mäßigem Feuer weich und gelb. Die Sauce wird wie beim Hasenbraten gemacht.

16. Pfau zu braten (schwäbisches Rezept). Der halbwüchsige Pfau ist zum Braten am besten. Derselbe wird wie Puter 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, nur bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit die Gäste ihn erkennen, vom Kopf getrennt, ausgenommen, rein gewaschen, in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit einem Lorbeerblatt nebst etwas Petersilie und einigen Basilikumblättern

gefüllt, aufgebogen, auf der Brust mit Speckscheiben belegt oder an Brust und Schenkeln mit feingeschnittenem Speck gespickt und langsam gebraten. Soll das Braten am Spieß geschehen, so wird die Brust zuvor mit einem mit Butter bestrichenen Papier überbunden. Beim Anrichten wird der Kopf neben den Pfau gelegt, die Schüssel gern mit Brunnenkresse verziert und eine Austern- oder Kraftsauce, mit Citronensaft geschärft, dazu gegeben. Nach Belieben kann man den Pfau auch mit einer pikanten Kalbfleischfarce füllen.

17. Schwäbische Pfauen-Pastete. Ein junger halbwüchsiger Pfau wird einige Tage vor dem Gebrauche geschlachtet, bis an den Kopf, welcher abgeschnitten wird, gerupft, ausgeweidet und sauber gewaschen, mit Gewürz und Salz in- und auswendig eingerieben und aufgebogen. Dann legt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt den Pfau eine Weile darin dämpfen, hackt unterdes die Leber mit einem Stückchen Speck und einer Zwiebel klein, macht eine Handvoll geriebenes Weißbrot in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt die Butter von dem Pfau und gibt statt ihrer das Gedämpfte hinein, sowie auch $^1/_4$ Flasche Wein, 1 Uze. in Wein gekochte und kleingeschnittene Trüffeln mit dem Wein, worin sie gekocht sind, einen Schaumlöffel Fleischbrühe, einige Citronenscheiben, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter. Wenn der Pfau, fest zugedeckt, in dieser Sauce langsam beinahe gar geworden ist, so läßt man ihn darin erkalten, macht eine Pastete von feinem Butterteig, legt den Pfau hinein, ein Stückchen Speck auf die Brust, schließt und bestreicht die Pastete wie gewöhnlich und läßt sie beim Bäcker oder in einem andern entsprechend geheizten Ofen etwa $^3/_4$ Stunde hochgelb backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Citronensaft verdünnt und heiß gehalten. Nach dem Herausnehmen der Pastete aus dem Ofen wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce hineingegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm zur Tafel gegeben.

Alte Pfauen können nur zu einer warmen Pastete gebraucht werden, wie die Pastete von verschiedenen Fleischarten (s. E. Nr. 11); auch wird wohl das Fleisch vorher in eine Würzbrühe gelegt.

18. Auerhahn zu braten. Zum Braten ist nur junges Auerwild zu empfehlen, da alte Auerhähne, selbst wenn sie (was zum Weichwerden des Fleisches empfohlen wird) 8—10 Tage in einem Sacke 2 bis 4 Fuß tief in die Erde vergraben werden, mit seltenen Ausnahmen zäh bleiben und deshalb am besten zu Ragout oder Fri-

kaffee verwandt werden. Der Auerhahn wird mit nachstehend bemerkter Farce gefüllt: Ein Stück gutes Kalbfleisch und etwas roher Schinken neben dem Fett werden fein gehackt, dann fügt man hinzu einige Eidotter, ein paar gestoßene Nelken, etwas dicke süße Sahne, Salz, geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Dies alles wird gut gemischt, der Auerhahn damit gefüllt und wie Puter gebraten. Während der Auerhahn stets einen herben Geschmack zeigen wird — seiner Nahrung wegen — ist das Fleisch des jungen Auerhuhns sehr wohlschmeckend und fein. Es wird wie Fasan bereitet.

19. Auerwild-Pastete. Man schneidet den Auerhahn in kleine Stücke, löst alle Knochen daraus und läßt die Stückchen in Butter etwas braten. Darauf legt man sie einige Stunden in Weinessig mit Pfeffer, Muskat und feinen Zwiebelchen. Unterdes wird Kalbfleisch, Rindfleisch und frisches Schweinefleisch zu gleichen Teilen ganz fein gehackt, hinzugethan ein rohes Eidotter und das gehackte Eigelb einiger hartgekochter Eier, etwas Weißbrot und Muskat. Dann belegt man die Pastetenform unten mit Speck und Butter, darauf eine Lage Auerhahnstückchen, demnächst eine Lage von dem gehackten Fleisch, und so fort bis die Form gefüllt ist. Obenauf legt man einige Citronenscheiben, streut etwas Salz darüber und gibt eine halbe Flasche Wein dazu. Danach wird die Form fest zugedeckt und auf gelindem Feuer 4—5 Stunden gekocht. Sollte die Pastete unterdes zu trocken werden, so kann man etwas Wein hinzugießen. Nachdem sie gar geworden ist, nimmt man die Citronenscheiben weg, macht die Sauce mit Eigelb etwas sämig und gibt die Pastete kalt zur Tafel.

20. Dachs zu braten. Ein junger Dachs soll sehr zart und wohlschmeckend, Schweinsfilet ähnlich sein. Man lege ihn 2—3 Tage lang mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Salbei und allerlei Küchenkräutern, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und Salz in Essig, spicke und brate ihn wie einen jungen Hasen, doch seines zarteren Fleisches wegen kürzere Zeit.

21. Dachspfeffer. Alles Fleisch, welches man nicht als Braten gebraucht, wird in Stücke gehauen und gerade wie Hasenpfeffer zubereitet. Um nötigenfalls die Portion zu vergrößern, kann etwas Schweinefleisch hinzugethan werden.

22. Gebratener Gemsrücken. Derselbe muß von einem jungen Tiere sein, andernfalls ist das Fleisch trocken und zäh. Die Behandlung ist wie die von Rehrücken, bei der Zubereitung werde die Sahne nicht gespart; die sämige Sauce wird mit Kapern angerichtet.

23. Gemsbraten auf Tiroler Art (der Weidmannsküche von L. v. P. entnommen). Wenn die Gemse zerlegt und rein gewaschen ist, so wird sie in ein irdenes Geschirr gelegt, gesalzen, mit einigen Zwiebeln, Pastinak, Thymian, Gewürznelken, Wacholderbeeren und einer in 4 Teile geschnittenen Citrone (ohne die Kerne) gewürzt, mit heißem Essig übergossen, zugedeckt, beschwert und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Nach 5—6 Tagen wird der Rücken oder der Schlegel herausgenommen, wie Reh gespickt, dann in ein Bratgeschirr auf Speckscheiben gelegt, mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz nochmals gewürzt, mit einem halben Maß gewöhnlichen Rotwein und einem viertel Maß guter saurer Sahne übergossen, mit einigen Schwarzbrotrinden umlegt und im Backofen unter öfterem Begießen weich und saftig gebraten, wobei man öfters etwas Wein und saure Sahne nachgießen muß. Beim Anrichten wird der Gemsbraten auf eine erwärmte Schüssel gelegt, die Sauce wie beim Rehbraten zubereitet, durch ein Sieb gerührt und darüber gefüllt.

24. Gemspfeffer. Man richte sich ganz nach dem Rezept für Pfeffer von Hirsch oder Reh (D. Nr. 202).

25. Bärentatzen. Wenngleich der Bär zu den seltenen Jagdbeuten gehört, kommt er doch in manchen Gegenden — Siebenbürgen und Rußland — vor; vielleicht ist daher eine Anweisung zur Zubereitung der Tatzen, des größten Leckerbissens am Bären, wohl erwünscht. Die Vordertatzen wäscht man sauber, kocht sie in Salzwasser weich, taucht sie alsdann in geschmolzener Butter, in Ei, und darauf in geriebene Semmel und brät sie auf dem Rost unter kräftigem Begießen bräunlich. Man verziert die Tatzen mit Citronenscheiben und Kapern und reicht sie mit einer beliebigen pikanten Sauce zu Tisch. — Manchmal mariniert man die Tatzen in Essig und feinen Kräutern erst einige Tage, ehe man sie braucht, alsdann kocht man sie in Fleischbrühe und einem Teil der Marinade, statt in Wasser, bevor man sie brät.

26. Bärenbraten. Am besten ist das Hinterviertel und der Rücken eines jungen Bären; ältere Tiere müssen erst mehrere Tage in einer Beize von Essig, dann noch einen Tag in Milch liegen, bevor man sie braten kann. Man setzt den Braten mit wenig Wasser in den Ofen, salzt ihn, begießt ihn häufig und brät ihn 3—4 Stunden. Die Sauce entfettet man, verrührt sie mit saurer Sahne und gibt sie zum Braten.

27. Rentierbraten wird in neuerer Zeit vielfach nach Deutschland im Winter und Frühjahr gebracht. Man achte darauf, daß das Fleisch geruchlos, fett und feinfaserig sei. Die Zubereitung des Rentierbratens

ist wie beim Hirsche; als besondere Delikatesse gilt die Zunge, welche man dann ganz wie Ochsenzunge zubereitet.

28. Gebratener Biberschwanz. Der Schwanz des Bibers, dessen anderes Fleisch man in einer Braise dämpft, nachdem man es einen Tag mariniert hat, ist eine große Delikatesse. Man schuppt den Schwanz ab, kocht ihn in Essig, Wasser und etwas Salz weich und wendet ihn alsdann in zerquirltem Eigelb und geriebenem Zwieback. Dann begießt man ihn mit Butter, brät ihn auf dem Roste braun und serviert ihn mit Citronenscheiben.

H. Warme Puddinge.

1. Vom Kochen der Puddinge.

Behandlung der Puddingsformen. Vorab sei aufmerksam darauf gemacht, eine Puddingsform, welche schon gelitten hat, nicht zu gebrauchen, bevor man sie mit Wasser gefüllt — wobei sie selbstredend von außen nicht naß gemacht sein darf —, eine Weile auf eine trockne Stelle hingesetzt und sich so von ihrer Dichtigkeit überzeugt hat. Befindet sich die geringste Öffnung darin, so mißrät der Pudding ganz und gar. Vor jedem Gebrauch werde die Form mit einem trockenen Tuche gut ausgerieben, überall, ohne eine Stelle zu übergehen, reichlich mit Butter bestrichen und dann mit feingestoßenem Zwieback oder getrockneten Weißbrotrinden bestreut. Geschieht das Bestreichen mangelhaft, so läßt die Form nicht los, und der Pudding kommt zerbröckelt heraus. Nach dem Gebrauch ist es eine Hauptsache, daß die Form nicht nachlässig hingestellt, sondern mit Fließpapier ganz gehörig gereinigt und an einem trocknen Orte aufbewahrt wird.

Mandelreibe. Werden Mandeln gebraucht, so können sie mit etwas Wasser gestoßen oder gerieben werden. Letzteres ist vorzuziehen, und es wird hierbei auf A. Nr. 54 aufmerksam gemacht.

Salz. Bei allen Puddingen, Aufläufen und sonstigen süßen Speisen vergesse man nicht etwas Salz zuzusetzen; ohne Salz schmecken auch diese Speisen ausdruckslos.

Rühren der Puddingsmasse. Die Puddingsmasse muß gut gerührt, das Weiße ganz frischer Eier von einer zweiten Hand ganz steif geschlagen werden, damit man nicht genötigt sei, die gerührte Masse ruhig zu lassen. Sobald der Schaum leicht durchgezogen ist, muß der Teig ohne Aufschub sogleich in die Form und — mit Ausnahme von Hefenpuddingen — in kochendes Wasser gestellt werden.

Füllen der Form und Kochen der Puddinge. Beim Hefenpudding wird die Form reichlich halb gefüllt und in lauwarmem Wasser aufs Feuer gebracht; bei anderen Massen läßt man gewöhnlich den vierten

Teil der Form leer. Dann wird die Form fest verschlossen, rund um die Öffnungsstelle herum mit Mehl, welches mit etwas Wasser ganz dick gerührt, bestrichen und nur so tief in kochendes Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht an den Rand reicht, da sonst leicht etwas in die Form dringen könnte, was das Aufgehen des Puddings verhindert. Um das Aufspringen der Form zu verhüten, welches zuweilen vorkommt, lege man zwei Bolzen darauf oder verbinde Form und Deckel fest durch einen starken Bindfaden. Auch lege man unten in den Topf eine dünne Steinplatte oder ein Schieferstück, um die Form darauf zu stellen. Sollte dann aus Mangel an Vorsicht das Wasser einmal verkochen, so kann der Pudding in der dünnen Form doch nicht anbrennen. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen, weshalb zum Nachgießen für kochendes Wasser gesorgt werde, doch muß dies seitwärts geschehen; auch darf nicht an den Topf gestoßen werden, damit der Pudding nicht zusammensinke.

Verfahren beim Kochen der Puddinge in einem Tuche. Wünscht man den Pudding in einem Tuche zu kochen, so muß dieses vorher in heißem Wasser ausgewässert und danach stark ausgewrungen, der Raum, soweit der Pudding reicht, mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt werden. Ist die Puddingsmasse in das Tuch gefüllt, so wird dieses zusammengefaßt und mit einem reinen Bindfaden fest zusammengebunden; doch muß ein wenig Raum zum Aufquellen des Puddings gelassen werden, und das Wasser muß ununterbrochen stark kochen, weil der Pudding sonst dicht wird und also mißrät. Eine Form ist immer vorzuziehen.

Anrichten. Beim Anrichten wird die Schüssel erwärmt. In kalter Jahreszeit, und wenn die Küche weit vom Speisezimmer entfernt ist, hebe man die Form erst kurz vor dem Eintritt ins Zimmer vom Pudding ab.

Am vorzüglichsten geraten alle Puddinge in einem Dampfkessel.

2. Englischer Plumpudding. Nr. 1. Es gehören dazu für 12 bis 14 Personen 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, $\frac{2}{5}$ Qt. frische Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfd. gut gewaschene Korinthen, $\frac{3}{4}$ Pfd. ausgekernte, gröblich gehackte Rosinen,2$\frac{1}{3}$ Uzn Zucker1 Uze.geschnittene Succade,1 Uze. Orangenschale, 1/2 Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum und etwas Salz.

Man kann Succade und Orangenschale auch fehlen lassen.

Dies alles wird gehörig untereinander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht.

Eine weiße Schaumsauce (siehe Abschnitt R.) ist am passendsten dazu. Zugleich aber werden auf einem Präsentierteller Arrak, Zucker, kleine Fidibus und Licht herumgereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrak und Zucker nehmen und dies anzünden können.

Für den täglichen Tisch kann man auch eine einfache Sauce bereiten, indem man etwas Mehl in Butter schwitzt, dies mit kochendem Wasser verkocht, die Sauce mit Zucker, Zimt und wenig Salz würzt und 1 Glas Wein und einen Guß Rum durchrührt.

Anmerk. Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Geraten desselben hinderlich wäre. Auch schadet ein längeres Kochen nicht, ebensowenig ein Wiederaufwärmen in der Form.

3. Englischer Plumpudding. Nr. 2. Für 12—14 Personen nehme man $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen, $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zwieback, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Citronat, $2\frac{1}{3}$ Lz. gestoßene süße Mandeln $2\frac{1}{3}$ Lz. Orangenschale, $1/2$ Muskatnuß, 1 Weinglas Rum, eine Prise Salz und 4 ganze Eier, wovon das Weiße nicht zu Schaum geschlagen wird.

Eine Puddingsmasse, welche in der Serviette gekocht werden soll, darf nicht fließend sein, aber sowohl trockner Zwieback als auch alte Semmelkrumen müssen mit etwas Milch angemengt werden, damit sich die Masse, wenn auch schwer, rühren läßt.

Diese Bestandteile werden gehörig miteinander verbunden und in einer Serviette sechs Stunden gekocht.

4. Plumpuddiug mit Weißbrot (für 24 Personen). 6 ganze Eier und 6 Eidotter werden zerrührt, abwechselnd — damit das Mehl nicht klümprig werde — hinzugerührt $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{7}{10}$ Qt. Milch, 1 Pfund feines, 2 Tage altes, geriebenes Weißbrot, $\frac{3}{4}$ Pfd. feingehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgesteinte Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen und etwas Salz.

Dies alles wird miteinander zerrührt und in eine große Form gefüllt, oder man legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, bestreicht sie in der Mitte mit Butter, stäubt Mehl darüber hin, thut das Angerührte hinein und bindet, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, einen Bindfaden darum und kocht den Pudding in kochendem Wasser ununterbrochen wenigstes 3—4 Stunden.

5. Aufgerollter englischer Pudding. Für 16 Personen bedarf man 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingeschabtes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse kaltes Wasser, 1 Löffel Zucker.

Dies alles wird zu einem Teig gerührt, tüchtig verarbeitet, zwei Messerrücken dick länglich ausgerollt und mit feinen Johannisbeeren oder sauren ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nötigen Zucker bestreut werden. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder mit gutem Kompott, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man an beiden Seiten zuschlägt, und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden.

Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen aufgetragen werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; doch muß dann zum Teig statt Nierenfett Butter genommen werden.

6. Englischer Äpfel-Pudding (für den täglichen Tisch). 1 Pfund feines Mehl, ½ Pfd. festes, eine Nacht gewässertes und ganz fein geschabtes Nierenfett, 1 gehäufter Theelöffel voll pulverisierter Ingwer, desgleichen Salz; dies alles reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der wie Weißbrotteig tüchtig verarbeitet wird und nicht an den Händen klebt. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in Viertel geschnittenen sauren Äpfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht den Pudding in kochendem Wasser mit 2 Eßlöffel Salz 2 Stunden stark und ununterbrochen, ohne welches der Pudding einen dichten Streifen erhält. Man reicht ihn ohne Sauce mit Zucker.

Will man den Pudding verfeinern, so dünstet man die zerschnittenen Äpfel zuvor mit Butter, 3 Uzn. Korinthen, ebensoviel Rosinen, der Hälfte feingeschnittener Orangenschale und Succade, sowie Zucker und etwas Rum einige Minute, bevor man sie in den Teig füllt.

Als einzelnes Gericht nach einer etwas sättigenden Suppe für 6 Personen; besonders ist Kartoffelsuppe mit Fleischextrakt zu empfehlen.

7. Englischer Kastanien-Pudding. Man kerbt die Schale von 1 Pfd. Kastanien ein, röstet sie in einer Trommel so lange, bis die äußere Schale aufspringt und man die Kastanien von dieser und der inneren braunen Haut befreien kann. Die Hälfte der Kastanien stößt man mit 3 Uzn Butter fein, vermischt sie mit 7 Uzn sehr fein geschnittenem Rindsnierenfett, 5 Uzn. Zucker, 5 Uzn. Malagarosinen, 4 Eiern und 3 Eidottern, 1 Tasse Rum, 1 Tasse Sahne, etwas geriebener Muskatnuß, 3 Uzn. gestoßenen Makronen und den in Viertel geteilten übrigen Kastanien, sowie 2⅓ Uzn Mehl. Man füllt die Masse in eine

Puddingform oder eine butterbestrichene Serviette, kocht den Pudding $2^1/_2$ Stunde und überzieht ihn nach dem Stürzen mit etwas von der englischen Rumsauce, die man nebenher reicht.

8. Pudding mit Nierenfett (für den täglichen Tisch). 1 Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund feingehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Qt Milch, 3 Eier, 3—5 Eßlöffel voll feiner Zucker und etwas Salz (nach Belieben auch einige feingestoßene Mandeln und etwas Citronenschale) werden miteinander vermengt und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback bestreuten Puddingsform 2 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit Kompott von frischen Kirschen, Birnen oder Pflaumen, auch getrockneten Pflaumen und Äpfelschnitzeln gegessen, doch muß viel Sauce darunter sein.

9. Reis-Pudding mit Makronen. Zuthaten bei 12—14 Personen: $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, stark 1 Qt Milch, etwas ganzer Zimt, eine Prise Salz und Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 10 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere Makronen. Statt der Makronen kann man den Pudding auch mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gut gewaschenen und wieder abgetrockneten Rosinen mischen, und ihn alsdann mit einigen bitteren, geriebenen Mandeln würzen oder auch die Rosinen fehlen lassen und 7 Uzn. geriebene süße und einige bittere Mandeln nehmen.

Der Reis wird abgebrüht, in Milch mit etwas ganzem Zimt und Citronenschale langsam gar und steif, nicht breiig gekocht. Nachdem er ein wenig abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, abgeriebene Citronenschale, Eidotter und den etwas abgekühlten Reis hinzu und mischt zuletzt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch. Dann gibt man die Masse mit den Makronen lagenweise in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie $2^1/_2$ Stunden. Es wird eine Schaumsauce dazu gegeben.

10. Griesmehl-Pudding. Zuthaten bei 12—14 Personen: $\frac{3}{4}$ Pfd gekörntes Griesmehl, $\frac{4}{5}$ Qt. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgesiebter Zucker, 12 Eier, die Schale einer abgeriebenen Citrone, etwas Salz oder 6 Stück kleine feingestoßene bittere Mandeln.

Man koche die Hälfte der Milch, rühre mit der andern das Griesmehl an, gebe es nebst der Hälfte der Butter hinein und rühre so lange, bis die Masse sich gänzlich vom Topfe löst. Dann reibe man die übrige Butter zu Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren hinzu: Eidotter, Mandeln, Zucker, das etwas abgekühlte Griesmehl und mische den festen Schaum der Eier leicht durch. Statt des Griesmehls kann man auch Reismehl nehmen, doch muß man dieses mit kalter Milch anrühren.

Sehr zu empfehlen ist es außerdem, die Form schichtweise mit der Puddingmasse und mit in wenig Wein angefeuchteten Makronen drei Viertel voll zu füllen.

Man lasse den Pudding 2 1/2—3 Stunden kochen und reiche ihn mit einer Schaum-, Rum oder Rotweinsauce.

11. Kabinett-Pudding. Erforderlich sind für 12—14 Personen 1/4 Pfd ganz feines Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 3/10 Qt. Milch, 1/4 Pfd. Butter, 10 frische Eier, 1 Uze. Citronat und 1 Uze. Orangenschalen. in Streifen geschnitten 2 1/3 Uz. gröblich gestoßene bittere Makronen, 3 Uzn. Korinthen, 3 Uzn. Sultanrosinen oder ausgesteinte in Stückchen geschnittene gewöhnliche Rosinen.

Das Mehl wird mit der Milch zerrührt und mit der Hälfte der Butter solange über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, rührt obige Teile nacheinander hinzu, dann die Makronen, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durch. Der Pudding wird 2 1/2 Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben.

12. Kabinett-Pudding auf fürstliche Art. Man streicht eine glatte Puddingform mit Butter aus und belegt sie mit einem butterbestrichenen Papier. 7 Uzn. ausgekernte Rosinen, halb soviel Korinthen werden mit einem Stück Zucker, Wasser und einem Gläschen Maraskino weich gekocht und dann 7 Uzn. eingemachte Kirschen zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Nun rührt man aus 7 Uzn. Zucker, 12 Eiern, 7 Uzn. Mehl und Citronenschale eine Biskuitmasse, aus der man auf einem Tortenblech vier Boden bäckt, etwas kleiner als der Puddingformboden. Dann verrührt man zwei ganze Eier und 6 Eidotter mit 7 Uzn. Zucker und 1/2 Qt. dicke Sahne, fügt ein Glas Maraskino hinzu und reibt diese Masse durch ein Sieb. Ist alles dies vorbereitet, streut man eine Schicht Rosinen auf den Boden der Form, legt einen Biskuitboden darüber, gießt einige Löffel Eiercreme und den vierten Teil Kirschen und Rosinen darüber und wiederholt dies noch dreimal, so daß das vierte Biskuitblatt den Abschluß bildet. Man legt über dies ein butterbestrichenes Stück Papier, kocht den Pudding 1 1/2 Stunden und gibt ihn nach dem Stürzen bei dem das Papier sorgfältig abgehoben wird, mit Maraskinosauce zu Tisch.

13. Figaro-Pudding. Zuthaten bei 15—18 Personen: 3/4 Pfd. Reismehl oder Griesmehl, 4/5 Qt. Milch, 4 Uzn. Butter, 14 Eier, 7 Uzn. durchgesiebter Zucker.

Den Reis kocht man mit der Milch und der Hälfte der Butter gar und recht steif, rührt die übrige Butter zu Sahne und dann nach und nach Eidotter, Zucker und die ausgedampfte Reismasse hinzu. Diese wird nun in vier gleiche Teile geteilt, ein Teil mit Schokolade (siehe Abschn. S. „Zuckerguß zu färben") gefärbt und mit einem fingerbreiten Stückchen Vanille, welches mit Zucker fein gestoßen ist, gewürzt. Der zweite Teil wird mit Spinatsaft gefärbt und mit etwas Orangenblütenwasser gewürzt. Der dritte Teil wird mit etwas Cochenille rot gefärbt; zu letzterer gibt man ein wenig abgeriebene Citronenschale oder feinen Zimt. Der vierte Teil bleibt weiß und wird mit 1 Lze. feingestoßenen Mandeln, worunter 4 Stück bittere sind, gewürzt. Zugleich wird von 12 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schaum geschlagen, derselbe in 4 Teile geteilt und schnell durch die verschieden gefärbten Massen gezogen, welche lagenweise in die Form gebracht werden.

Der Pudding muß 2½ Stunden kochen und wird mit einer Schaumsauce zur Tafel gegeben.

Man kann die Masse auch in 3 Teile teilen und die grüne Färbung fehlen lassen, man erhält dann die deutschen Farben und nennt den Pudding „Nationalpudding".

14. Korinthen-Pudding. Für 14—16 Personen rechne man ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. feines Mehl, ⅜ Qt. Milch, 8 große Eier, 3 gehäufte Eßlöffel durchgesiebten Zucker, das Abgeriebene einer Citrone oder eine große halbe Muskatnuß, ½ Pfd. gute, gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 7 Lzn altes geriebenes Weißbrot und reichlich ein halbes Weinglas voll Rum oder Arrak.

Nach einem neuen, zu empfehlenden Verfahren beim Abrühren der Puddingmasse über Feuer wird, während man die Milch zum Kochen bringt, das Mehl mit der Butter zu Teig geknetet und dieser nach und nach stückchenweise hineingethan, wodurch sich das Mehl völlig auflöst und sich zu einer ganz feinen Masse bildet, welche man so lange rührt, bis sie sich gänzlich vom Topfe löst. Ist dieselbe etwas abgekühlt, so werden allgemach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und Weißbrot hinzugerührt, dann wird der feste Eiweißschaum mit dem Rum leicht durchgemischt, die Masse sofort in die vorher zugerichtete Form gefüllt und gut verschlossen 2½—3 Stunden gekocht. Eine Schaumsauce, auch Obstsauce dazu.

15. Weißer Sago-Pudding. 7 Lzn. gereinigter Sago, mit Milch gar und dick gekocht, 10 Eier, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, Zimt und Schale einer Citrone, 1⅔ Lzn gestoßener Zwieback, 1 Tasse

gute süße Sahne. Wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht; auch dieselbe Sauce. Statt mit weißem auch mit braunem Sago, der in halb Rotwein, halb Wasser, nicht in Milch gar gekocht wird, zubereiten, und alsdann mit einer Schaumsauce zu reichen. — Für 14 Personen.

16. Portugiesischer Pudding. Für 16—18 Personen bedarf es an Zuthaten: 1½ Pf. altes Weißbrot 2⅓ Uzn Butter 2⅓ Uzn kleingerührtes Ochsenmark, in Ermangelung desselben ¼ Pfd. Butter, 10 Eier, 3 Uzn. durchgesiebten Zucker, 3 Uzn. ausgekernte Rosinen, ebensoviel gewaschene Korinthen, abgeriebene Schale und Saft einer Citrone, etwas Salz und ein Weinglas Rum.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und ausgedrückt, mit Mark oder Butter auf dem Feuer abgerührt, bis es sich vom Topfe löst. Nachdem es ausgedampft, rührt man Eidotter, Zucker, Saft und Schale einer Citrone, Rosinen und Korinthen nach und nach hinzu; dann wird (siehe Nr. 1) der steife Schaum von acht Eiweiß mit dem Rum leicht durch die Masse gezogen und diese sogleich in der zugerichteten Form aufs Feuer gebracht.

Man kocht diesen Pudding nicht weniger als 2 Stunden und gibt eine Schaumsauce dazu.

17. Schaum-Pudding mit Makronen. Man nehme für 12 Personen 5⅔ Uzn. frische Butter, 5⅔ Uzn. feinstes Mehl, 10 Eier, 4 Uzn geriebenen Zucker, abgeriebene Schale einer Citrone, ¼ Qt. Milch etwas Salz und 10—12 bittere Makronen.

Butter und Milch werden zum Kochen gebracht und mit dem Mehl, welches unter stetem Rühren langsam hineingestreut wird, so lange gekocht, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nachdem sie abgekühlt ist, werden die Eidotter, Zucker und Citronenschale langsam hinzugegeben, während stark gerührt wird, wonach man dann den steifen Eiweißschaum leicht durchmischt. Darauf wird die Hälfte der Masse in die mit Butter gut ausgestrichene und mit Zwieback sorgfältig bestreute Form gefüllt, mit den Makronen belegt und mit der andern Hälfte der Mischung bedeckt.

Man lasse den Pudding 2 Stunden ununterbrochen kochen und gebe eine Schaumsauce dazu.

18. Schwamm-Pudding. 5 Uzn. feines Mehl, 5 Uzn. feingestoßene Mandeln, 5 Uzn. Butter, 5 Uzn. Zucker, 9 Eier, ¼ Qt. Milch, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale einer Citrone.

Der Pudding wird wie Nr. 17 zubereitet, und mit einer Schaumsauce gegeben.

19. Pudding von Fadennudeln. Für 15—18 Personen bedarf man stark ½ Qt. Milch, 4 Uzn. Butter, 4 Uzn. Zucker, ½ Pfd. Faden-Maccaroni, abgeriebene Schale einer halben Citrone 2½ Uz. gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, 2 Messerspitzen Muskatblüte, eine Messerspitze Salz, 12 Eier.

Milch, Zucker und die Hälfte der Butter werden zum Kochen gebracht, die zerdrückten Faden-Maccaroni hineingegeben und gerührt, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe ablöst. Dann wird die übrige Butter zu Sahne gerieben, hinzugerührt: Mandeln, Gewürz, Eidotter, die etwas abgekühlte Masse und dann der steife Eiweißschaum leise durchgemischt.

Man lasse diesen Pudding 2½ Stunden kochen und gebe eine warme Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeersaft oder Weinsauce dazu.

Hierzu sind ganz besonders die Reis-Fadennudeln zu empfehlen.

Man verleiht diesem Pudding ein hübsches Aussehen, wenn man einen Teil der Fadennudeln vor völligem Garkochen herausnimmt, abtropfen läßt und in Schmalz ausbäckt. Man füllt dann die gelben und braunen Nudeln schichtweise in die Form und streut zwischen jede Schicht abgebrühte und gut gereinigte Rosinen ohne Kerne.

20. Biskuit-Pudding, warm und kalt gegeben. Zuthaten bei 12—14 Personen: ¾ Pfd. Biskuit oder Scheiben von einem Biskuitkuchen, 10 Eier, ½ Qt. frische Sahne oder Milch, etwas Salz, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Man legt den Biskuit in eine zugerichtete Form, schlägt die ganzen Eier, gibt Vanille und Sahne hinzu und gießt es darüber. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht, die Form geöffnet und an einem zugfreien Orte auf eine warme Schüssel gestürzt. Soll er kalt gegeben werden, so läßt man ihn in der Form, bis die Hitze größtenteils verdampft ist, weil er dann weniger zusammensinkt. Hierzu ist eine Schaumsauce am meisten zu empfehlen.

21. Onkel Toms Pudding (billig und gut). In einer Schale rührt man ½ Pfund Mehl mit ½ Pfund Sirup an, ¼ Pfd. mit etwas Mehl feingehacktes Rindsnierenfett, 2 Uzn. gestoßenen Zucker, 1 Theelöffel Ingwer, 1 Theelöffel Zimt, wenig Nelken und Muskatblüte, 1 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron, etwas Salz; dann schlägt man eine mittelgroße Tasse Buttermilch mit 2 Eiern, mischt sie in den Teig und gibt diesen in eine butterbestrichene Form, um den Pudding 2 Stunden zu kochen. Eine weiße Schaumsauce reicht man daneben.

22. Schokoladen-Pudding, warm und kalt zu geben. Für 12—15 Personen nehme man ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. durchgesiebten Zucker, 12 Eier, ½ Pfd. geriebene oder feingestoßene Mandeln, 7 Uzn. geriebene und durchgesiebte Schokolade, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimt, sowie eine Prise Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Schokolade und Vanille hinzugefügt, ¼ Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Wünscht man ihn kalt zu geben, so wird er 2 Stunden gekocht und eine Vanillensauce dazu gereicht.

23. Berliner Pudding mit Früchten. Man bäckt aus gutem Eierkuchenteig fünf dünne Pfannkuchen. Inzwischen verrührt man 7 Uzn. Mehl mit $\frac{3}{10}$ Qt. Rahm, Vanillezucker, Salz und 3 Uzn. Butter zu einem Teig, der sich von dem Kochtopf loslöst, vermischt ihn mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern und zieht den Eiweißschnee von 4 Eiweiß durch die Masse. Nun streicht man eine glatte Stürzform mit Butter aus, belegt sie am Boden mit gebutterter Papierscheibe und belegt den Boden in geschmackvoller Weise mit abgetropften eingemachten Früchten verschiedenster Art. Über die Früchte wird der vierte Teil der Eiermasse gestrichen, ein Pfannkuchen, der nach der Form zurecht geschnitten, wird übergedeckt und dies noch viermal wiederholt, wobei drei Pfannkuchen den Schluß bilden. Man kocht den Pudding 1½ Stunden, stürzt ihn und gibt ihn mit Aprikosensauce zu Tisch.

24. Warmer Vanille-Pudding. Zuthaten für 12—15 Personen: 1¼ Pfd altes Weißbrot, wovon die Kruste entfernt, $\frac{9}{10}$ Qt. frische Sahne oder Milch, ¼ Pfd. Butter, 5⅗ Uzn. feingestoßene Mandeln, 5⅗ Uzn. durchgesiebter Zucker, etwas Salz, 10 Eier und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Das Weißbrot wird in der kalten Sahne eingeweicht und fein gerieben, die Butter zu Sahne gerührt, nach und nach Eidotter, Mandeln, Zucker und Vanille hinzugegeben, die Masse ¼ Stunde gerührt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Man läßt den Pudding 2—2½ Stunden kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

25. Zwieback-Pudding. Für 12 bis 16 Personen: 11 Uzn. Zwieback mit frischer Butter bestrichen, 1 Qt. Milch, 9—10 Eier, ¼ Pfd. Korinthen und ¼ Pfd. Rosinen, beide gut gewaschen, letztere

ausgekernt, ¼ Pfd. gehackte Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker und die dünn abgeschnittene und feingehackte Schale einer halben Citrone.

Die gut vorgerichtete Form wird einige Stunden vor dem Kochen des Puddings mit einer Lage Zwieback belegt, wobei man die Lücken mit Zwiebackbröckchen ausfüllt. Dann zerklopft man die ganzen Eier, gibt Milch und den Zucker hinzu, streut von dem oben Bemerkten einen Teil über den Zwieback und fährt so fort, bis eine Zwiebacklage den Schluß bildet. Danach wird bei starken Zwischenpausen die Eiermilch tassenweis gleichmäßig und langsam darüber verteilt, damit sie die Masse allgemach durchziehe und die oberste Lage gleich der untersten durchweicht werde. Man lasse den Pudding 2—2½ Stunden kochen und serviere ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce; letztere aber muß gebunden sein, und der Saft darf nicht zu sehr gespart werden. Verändern läßt sich im Sommer dieser Pudding, wenn man ihn statt der Rosinen lagenweise mit eingezuckerten Johannisbeeren oder ausgesteinten Sauerkirschen durchstreut und ein Ei weniger nimmt. Er wird dann ohne Sauce gereicht.

26. Kartoffel-Pudding. Zuthaten bei 16 bis 18 Personen: ¼ Pfd. Butter, 7 Uzn. durchgesiebter Zucker, 1 Uze. süße und 8 Stück bittere feingestoßene Mandeln, Citronenschale, Zimt, etwas Salz, 12 Eidotter, 1½ Pf. geriebene Kartoffeln und ¼ Pfd. altes geriebenes Weißbrot.

Die Kartoffeln, welche sehr gut und mehlig sein müssen, werden am Tage vorher reichlich halb gar gekocht, abgezogen, andern Tages gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann werden Zucker, Mandeln, Citronenschale, Zimt und nach und nach die Eidotter hinzugerührt, sowie auch die Kartoffeln. Nachdem die Masse eine gute Weile gerührt, wird das Weißbrot und danach der feste Schaum der Eier durchgemischt.

Man lasse den Pudding 1¼ Stunde backen oder reichlich 2 Stunden kochen und reiche eine Schaum-, Rum- oder Fruchtsauce dazu.

Man kann die Butter ganz oder zum größten Teil fehlen lassen, wodurch der Pudding leichter wird; einige Eier sind dann mehr zu nehmen.

27. Feiner Mehl-Pudding mit Hefe. Bei 8—9 Personen nehme man 1⅝ Pf. feines Mehl, 7 Uzn. Korinthen, 7 Uzn. ausgekernte Rosinen, 7 Uzn. Butter 1⅗ Uzn trockne Hefe, 6—10 Eier, ½ Qu. auswarme Milch, ¼ Pfd Zucker, Schale einer Citrone, ½ Muskatnuß.

Nachdem die Butter weich gerührt, werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl und Milch und das übrige hinzugerührt,

zuletzt wird die mit etwas Milch zerrührte Hefe durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, so daß sie Blasen wirft, in die zugerichte Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und 2¹/₂ Stunden gekocht. Wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, so verfeinert das den Pudding.

Es kann eine Rumsauce oder Fruchtsauce dazu gegeben werden; auch wird dieser Pudding ohne Sauce zu Braten und gekochtem Obst angerichtet.

Vereinfachen läßt sich der Pudding, wenn man nur 3 Uzn. Butter, ½ Pfd. Korinthen und Rosinen zusammen, 4 Eier und mehr Milch nimmt, damit die Teigmasse die richtige Beschaffenheit erhält. Zu solchem Pudding gibt man statt Sauce gekochtes Obst.

28. Mehl- und Weißbrot-Pudding zu gekochtem Obst, vorzüglich zu Birnen oder frischen Zwetschen. Knapp ½ Qt. Milch, 3 Uzn. Butter, 8 Uzn. gutes Mehl, 8 Eier, ¹/₂ Theelöffel Muskatblüte, 7 Uzn. altes geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Zucker, ¹/₂ Glas Rum.

Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt, hinzugegeben und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die stärkste Hitze verdampft ist, wird das Abgerührte mit den Eidottern, der Muskatblüte und dem Zucker tüchtig geschlagen, dann das Weißbrot durchgerührt, danach der steife Eierschaum und zuletzt der Rum eben durchgemischt.

Der Pudding wird 2¹/₂ Stunden gekocht und gibt mit gekochtem Obst ein sättigendes Gericht für etwa 8 Personen.

29. Schwarzbrot-Pudding. Zuthaten für 10—12 Personen: 5¾ Uz Butter, 5¾ Uzn. Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimt, Kardamom, Citronenschale, Salz, ¼ Pfd. Korinthen, 8 Uzn. altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Gewürze, Eidotter, Korinthen und das Schwarzbrot hinzugerührt, zuletzt der steife Schaum der Eier durchgemischt, sowie auch ¹/₂ Glas Rum.

Dieser Pudding wird 2¹/₂ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu gegeben.

30. Schwarzbrot-Pudding mit Mandeln. Bei 12—14 Personen bedarf man ½ Pfd. altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot, ¼ Pfd. Butter, 1 Glas Rotwein, 12 Eier, ½ Pfd. durchgesiebten Zucker, ¼ Pfd. geriebene Mandeln, 1 Theelöffel voll Zimt, abgeriebene Schale einer halben Citrone und 2 Messerspitzen zerstoßene Kardamom-Körner, sowie etwas Salz.

Das Schwarzbrot wird mit der Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazu gegeben. Sobald es etwas abgekühlt, fügt man das übrige nach und nach unter starkem Rühren hinzu und mischt den steifen Schaum, wie immer, zuletzt durch die Masse. — Man kocht den Pudding 2—2 1/2 Stunden und gibt eine Rotweinsauce dazu.

31. Prinzregenten-Pudding. Für 15—18 Personen rechne man $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgekernte Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. feingeschnittene Mandeln $5\frac{3}{5}$ Uzn Zucker, 14 Eier, $\frac{1}{2}$ Qt. Milch, $1\frac{1}{5}$ Pf 2 Tage altes Milchbrot, ohne Rinde gewogen.

Das Brot wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst Citronenschale werden zusammen geschlagen; das übrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und wie Zwiebackpudding (s. Nr. 25) mit der Eiermilch übergossen.

Man läßt den Pudding 2—2 1/2 Stunden kochen und gibt eine Himbeer- oder Johannisbeersauce hinzu.

32. Semmel-Pudding. Zuthaten: 1/2 Pfund zu Schaum gerührte Butter, 12 Eidotter, 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Pfund ausgekernte Rosinen, 1/4 Pfund Korinthen, 1/4 Pfund geriebene Mandeln, 1/4 Pfund Citronat, halb soviel kandierte Orangenschale, 1 Pfund fein geriebenes Weißbrot, von dem zuvor die braune Rinde abgerieben ist, $\frac{1}{4}$ Qt. kalte Milch oder süßer Rahm und 1 Weinglas Rum.

Nachdem die Butter mit dem Zucker und den 12 Eidottern gut gerührt ist, verbindet man das Weißbrot und die Milch damit, fügt nach und nach die Früchte hinzu, rührt das zu Sahne geschlagene Eiweiß mit durch, zuletzt das Glas Rum und läßt den Pudding in der gut vorgerichteten Form 2 Stunden unaufhörlich kochen. Nachdem er dann ausgestürzt ist, kann man ihn wie Plumpudding mit Rum begießen, diesen anzünden und folgende Sauce dazu reichen: 4 ganze Eier, 2 Theelöffel feines Mehl, etwas Citronenschale und ganzer Zimt, 2 große Glas Weißwein, 7 Uzn. Zucker, dies alles wird auf dem Feuer gut geschlagen, bis es gar und dicklich ist.

33. Obst-Pudding. Man nehme für 12 bis 15 Personen: $2\frac{1}{5}$ Pf. 2 Tage altes Weißbrot $\frac{8}{10}$ Qt. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd Butter, 10 Eier, je nachdem das Obst viel oder weniger Säure hat 7 Uzn. bis $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Zucker, Citronenschale und Zimt, auch nach Gefallen $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in kleine Stücke gebrochen, mit der Milch und Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst, und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige

Teile — den steifen Eiweißschaum zuletzt — hinzu, gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit in Scheiben geschnittenen sauren Äpfeln oder mit Kirschen in die Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Derselbe kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden.

34. Weintrauben-Pudding. ¼ Pfd. Butter, 8 Eier, ¼ Pfd feingestoßene Mandeln, ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, Zimt, auch nach Belieben etwas Citronenschale, ¾ Pfd. abgeschältes Weißbrot, ein Suppenteller voll abgepflückter Beeren.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, das Weißbrot dazu und mischt, nachdem die Masse stark gerührt ist, die Beeren nebst dem Eiweißschaum durch.

35. Neckar-Pudding. Für 12 Personen nimmt man 1 Sellerieknolle 6 große Möhren, 7 Uzn.-Butter, ebensoviel Zucker, 12 Eier, ½ Pfd. gereinigte Korinthen, ¾ Pfd. Weißbrot, ½ Uze. geriebene Mandeln, Saf einer ganzen, Schale einer halben Citrone, sowie etwas Salz.

Die geputzten und geschälten Möhren und die Sellerieknolle kocht man in siedendem Wasser halb weich und reibt beides fein. Dann rührt man die Butter zu Schaum, fügt allmählich die Eidotter, Zucker, Mandeln Korinthen, das Geriebene sowie das eingeweichte, vorher schon zu Brei verrührte Weißbrot, das Gewürz und Salz hinzu, und vermischt alles mit dem Eiweißschnee der Eier. Man füllt die Masse in die Form, kocht sie 1½ Stunden im Wasserbade, und reicht den ebenso hübsch gefärbten wie wohlschmeckenden-Pudding mit Rum- oder Weinsauce.

36. Indischer Pudding. Für 10 Personen reibt man den inneren weißen Kern einer großen Kokosnuß auf dem Reibeisen, kocht das Geriebene, in ¼ Qt Milch und läßt die Milch abkühlen Inzwischen rührt man 5 Uzn. Butter zu Schaum, fügt ¼ Pfd. Zucker, 6 Eidotter, die Kokosnußmilch und 8 Uzn. geriebenen Biskuit, sowie wenig Ingwer und eine Prise Salz hinzu. Man füllt die Masse in eine Puddingform, die man, will man den Pudding sehr fein haben, zuvor mit Blätter- oder Butterteig ausfüttert, kocht sie 1½ Stunde oder noch besser bäckt sie im Ofen knapp 1 Stunde, stürzt den Pudding und gibt ihn mit einer kräftigen Rotweinsauce zu Tisch.

37. Englischer warmer Fleisch-Pudding. Man nimmt zwei Pfund schieres Rindfleisch, schabt es von den Sehnen und hackt es mit einer kleinen Zwiebel ganz fein. Dann reibt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, rührt nach und nach hinzu 8 ganze Eier, einige Löffel saure

Sahne, Citronenschale, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer einen möglichst frischen, gereinigten, ganz fein gehackten Hering, 3 Uzn. nicht frisches Weißbrot ohne Rinde, in kaltem Wasser etwas geweicht und ausgedrückt, fein gehackte Champignons und Morcheln und das nötige Salz. Diese gut gemengte Masse wird in einer wohl zugerichteten Form 2 Stunden ununterbrochen gekocht. Es kann eine Krebs- oder Morchelsauce dazu gegeben werden; bei letzterer bleiben die Morcheln im Pudding weg.

38. **Pudding von kaltem Kalbsbraten, am besten warm, doch auch kalt zu geben.** Für 12—14 Personen sind erforderlich: 1¾ Pfd. von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten von ganz frischem Geschmack, sehr fein gehackt, 8 Eier, 5⅔ Uzn Butter 2½ Uzn 2 Tage altes abgeschältes und geriebenes Milchbrot, 1/2 Obertasse süße Sahne, 6 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskatnuß.

Die Schalotten werden in 1 Uze der bemerkten Butter geschwitzt, dann 2 Eier mit 2 Eßlöffel Wasser zerklopft, hinzugegeben und solches zu weichem Rührei gemacht. Danach reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt nach und nach 6 Eidotter hinzu und rührt es eine Weile stark, wonach Rührei, Milchbrot, Sahne, Muskatblüte, Kalbsbraten, das nötige Salz unter stetem Umrühren hinzugefügt und endlich das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgerichteten Form 1 1/2 Stunde gekocht und mit einer Champignons-, Krebs- oder Kraftsauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce gereicht, die von einigen hartgekochten, feingeriebenen Eidottern, reichlich feinem Öl, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf und Pfeffer gut gerührt wird.

39. **Krebs-Pudding.** Zutbaten für 14—16 Personen: 1⅖ Pf gutes, 2 Tage altes Weißbrot, ½ Qt. frische Milch, 3 Uzn. Krebsbutter, 10 frische Eier, ¼ Pfd. durchgesiebter Zucker, ½ Uze gestoßene bittere Makronen oder die Schale einer Citrone, etwas Salz, 7 Uzn. feingehacktes Nierenfett und 10 Stück kleingeschnittene Krebsschwänze.

Von dem Weißbrot wird die braune Kruste dünn abgeschnitten, die Krume in der Milch erweicht und gänzlich zerdrückt, darauf die Krebsbutter weich gerieben. Dann rührt man nach und nach Eidotter, Zucker und Makronen, Nierenfett und die Krebsschwänze hinzu, mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier durch und läßt den Pudding 2 1/2 Stunden kochen. Es wird eine Sauce von Sahne oder Milch und Krebsbutter dazu gekocht und mit Eidottern abgerührt.

40. **Fisch-Pudding.** Auf 1 Pfund Fisch nehme man 4 Uzn. geriebene weiße Semmel, ¼ Pfd Butter, 4 Eier, 4 Obertassen voll saure

Sahne, etwas Muskatnuß, etwas Muskatblüte, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack. Der Fisch muß gekocht und fein gehackt werden.

Man rühre die Butter zu Sahne, gebe dann das Gelbe von den Eiern, den gehackten Fisch, die Semmel und alles andere hinzu, rühre es tüchtig durcheinander und gebe dann den steifen Schnee der Eier hinzu. Sollte die Masse zu steif sein, so kann man noch etwas süße Milch hinzufügen.

Dieser Pudding muß 2 Stunden kochen. Es gehört eine Austern- oder Sardellensauce dazu; in Ermangelung einer solchen kann man auch ein Stück Butter nehmen, weil der Pudding etwas trocken ist.

41. Leber-Pudding. Man nimmt für 10—12 Personen eine schöne Kalbsleber. 5 Uzn. Schweinefloomfett, 2 geriebene Zwiebeln, 2 Uz. Butter, 2 Uzn geweichtes Weißbrot, 6 Eier, 3 Uzn. Parmesankäse, Salz, gemischtes Gewürz, sowie 4 gehackte Trüffeln

Die Kalbsleber häutet man und wiegt sie mit dem Schweinefett recht fein und reibt dies alsdann durch ein Sieb. Die geriebenen Zwiebeln, sowie das geweichte ausgedrückte Weißbrot dünstet man mit den Trüffeln in der Butter und vermischt diesen Brei mit der durchgetriebenen Lebermasse, fügt dann die Eidotter, den Käse, Salz und Gewürz hinzu, und mischt alles gut durcheinander. Zuletzt rührt man den steifen Eierschnee durch die Masse und kocht alsdann den Pudding 1½ Stunde, um ihn sofort mit einer Kapern-, Trüffel- oder Sardellensauce zu Tisch zu geben.

42. Pudding von gekochtem, übriggebliebenem Stockfisch. Für 12—15 Personen: ½ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 10 Eier, etwas gehackte Schalotten, Muskatnuß, Salz, ½ Pfd. geriebene Semmel, 2½ Pfundfeingehackter Stockfisch, dies alles wird gut gerührt und in einer wohl zubereiteten Form 1½ Stunde gekocht.

Man gibt hierzu folgende Sauce: Einige feingehackte Schalotten werden mit einem Stück Butter gelb geschwitzt, mit etwas Mehl versetzt, mit kochender Bouillon, welche rasch von Fleischextrakt zu bereiten ist, fein gerührt, mit Muskatnuß, Citronensaft und Salz gewürzt und mit 2 Eidottern und guter Sahne abgerührt.

Von den warmen Puddingen sind keine Vorschriften für **Krankenspeisen** passend, da sie ihrer Schwerverdaulichkeit halber niemals Kranken gereicht werden.

I.

Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Maccaroni und Nudeln.

I. Aufläufe.

1. Im allgemeinen.

Form der Schüssel. Die Form zu den Aufläufen muß gleich einer Puddingform behandelt, auch wie diese mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut werden. Sie kann von Steingut oder Porzellan sein. In Ermangelung einer Form kann zum Auflauf auch eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, genommen werden.

Man hat in neuerer Zeit sehr hübsche und dabei praktische Formen aus Nickel sowie Formen aus feuerfestem französischen Porzellan: Beides kaufe man nur aus durchaus zuverlässigen Fabriken und vermeide billige Ware. Billige ist jedenfalls schlecht, teure kann gut sein.

Hitze und Backen. Die Hitze darf weder zu stark noch zu schwach sein und die Unterhitze, welche jedoch schwächer wie die Oberhitze sein soll, nicht ganz fehlen. Bei Ermangelung letzterer können zwei glühend gemachte Bolzen aushelfen, die einmal erneuert werden müssen. Man stellt die Form am besten auf einen kleinen Rost, indem man sie dann drehen kann, ohne den Auflauf zu bewegen. Sollte dieser von oben zu früh Farbe bekommen, so kann man die fernere Hitze durch Überlegen von Papierbogen abhalten, jedoch muß der erste Bogen, falls der Auflauf noch weich ist und also ankleben würde, mit Butter bestrichen werden.

Die Form mit einer Serviette zu umlegen. Der Auflauf wird nicht umgestürzt, sondern in der Schüssel oder Form, worin er gebacken ist, aufgetragen. Letztere wird, auf eine Porzellanschüssel gestellt, zu Tisch gebracht, bei Gesellschaft vorher mit einer feinen Serviette, in Breite

der Form gefaltet, umgelegt, oder in einen zugehörigen durchbrochenen Metallmantel gesetzt.

2. Auflauf von bitteren Makronen. Für 8 Personen nehme man $\frac{2}{5}$ Qt. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. bittere Makronen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zwieback, 8 Eier, 3—4 Uzn. Zucker, beliebiges feines Obst oder eingemachte Früchte.

Man kocht in der Milch Makronen und Zwieback so lange, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Sobald diese etwas abgekühlt ist, rührt man Eidotter und Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Weiße der Eier. Dann gibt man diese Masse mit beliebigem feinen Obst, welches vorher mit Zucker und Zimt bestreut ist, oder auch mit eingemachten Früchten lagenweise in die mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zucker bestreute Form und bäckt den Auflauf eine Stunde.

Man kann zum Auflauf statt der Milch auch halb Sahne, halb guten Rum oder Cognac nehmen und noch 1 Uze. zu Schaum gerührte Butter zufügen. Man läßt die Früchte dann fehlen.

3. Sago-Auflauf. Zuthaten für 10 Personen: $\frac{1}{2}$ Pfd. Sago, Milch, 6 Eier, 3 Uzn. Butter, 3 Uzn. Zucker, Citronenschale nach Geschmack, $2\frac{1}{3}$ Uzn. feingestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können.

Der Sago wird abgebrüht, in 1 Qt. Milch gar und so steif gekocht, daß er sich vom Topfe ablöst. Dann rührt man Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eidotter, Zucker, Citronenschale, Mandeln, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu.

Man kann auch Citronen und Mandeln weglassen und dem Auflauf einen Geschmack von Vanille geben, die mit Zucker gestoßen wird. Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen.

4. Reis-Auflauf. Es gehören dazu bei 10—12 Personen: $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 8 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, Citronenschale und Zimt, einige Zwiebäcke, $\frac{1}{4}$ Pfd. gewaschene und ausgesteinte Rosinen und 1 Qt. Milch.

Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen, mit kochender Milch aufs Feuer gesetzt und, ohne gerührt zu werden, gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, einige gestoßene Zwiebäcke und Rosinen hinzu, mischt den Schaum durch und bäckt den Auflauf 1 Stunde.

Reisaufläufe können durch verschiedene Zuthaten sehr verändert werden. Man kann ihnen statt der Citrone geriebene Mandeln oder

gestoßene Vanille zusetzen, oder sie mit Maraskino, Orangenblütenwasser oder Noyeau würzen, sie auch mit Schichten von eingemachten oder frischen Früchten in die Form füllen und dann backen.

5. Soufflé au riz (Brüsseler), in einer Schüssel mit Kruste. Nachdem man 1⅔ Uzn Reis gut abgebrüht, kocht man ihn mit 1 Qt Milch, dem nötigen Zucker, woran etwas Citronenschale abgerieben, langsam gar und dick und rührt ihn mit 4 Eidottern ab. Dann zieht man den festen Schaum der Eier vorsichtig durch die Masse und gibt dies alles in die Schüssel mit der Kruste.

Die Krustenschüssel bereitet man auf folgende Weise: Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schnee, zieht darauf langsam ½ Pfd. feingesiebten Zucker durch und streicht mit der Hälfte dieser Schaummasse eine etwas tiefe, mit Butter bestrichene Porzellanschale aus. Nun stellt man diese in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Masse hellgelb, aber recht kroß backen. Alsdann gibt man den fertig gekochten Reis hinein, streicht die andere Hälfte des Eierschaums darüber und stellt den Auflauf wieder in einen mäßig geheizten Ofen.

Sobald der Auflauf gestiegen und oben hellgelb geworden, muß er sofort aufgetragen werden. Man kann ihn nach Belieben mit Geleestücken belegen.

6. Reis-Auflauf mit Ananas auf fürstliche Art. Nachdem man eine feine Reismasse nach voriger Nummer bereitet hat, vermischt man den Reis behutsam mit kleinen Ananaswürfeln, die man aus einer frischen in Zuckersirup weichgedünsteten oder einer eingemachten Ananas schneidet. Man füllt nun die Reismasse in eine mit Butter bestrichene, mit geriebenen bitteren Makronen ausgestreute Auflaufform und bäckt sie etwa 1 Stunde. Man stürzt diesen Reisauflauf und übergießt ihn dann mit folgender feinen Sauce, welche dieser Reisspeise erst den vorzüglichen Geschmack verleiht. Man kocht drei weiße Kalvillen oder Reinetten — jedenfalls muß man eine feine Sorte Äpfel wählen — mit ½ Qt Zuckersirup mit Rheinwein (7 Uzn Zucker, 1/2 Glas Wasser, 2 Glas Rheinwein) weich, streicht den Brei durch ein Sieb, versetzt ihn mit dem Sirup der Ananas, verkocht alles gallertartig ein und übergießt die gestürzte Reisspeise damit.

7. Schokoladen-Auflauf (für 8—10 Personen). 2⅓ Uzn Butter wird weich gerieben, mit 5—6 Eidottern, 3 Uzn. Zucker 2⅓ Uzn geriebener Schokolade, etwas Vanille und 7 Uzn. in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot gerührt, der Schaum der Eier durchgemischt und der Auflauf 3/4 Stunden gebacken.

8. Gries- oder Reismehl-Auflauf. Auf 10—12 Personen sind zu rechnen: $\frac{1}{2}$ Pfd. gekörntes Griesmehl, $\frac{3}{4}$ Qt. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $2\frac{1}{3}$ Uzn frisches Schweineschmalz, oder im ganzen 7 Uzn. Butter, 7 Eier, 3 Uzn. Zucker, 6—8 Stück feingestoßene bittere Mandeln und etwas Salz.

Man läßt das Griesmehl in der Milch und einem Teil der Butter unter stetem Rühren so lange kochen, bis es gar und ganz steif ist, dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt dazu Eidotter, Zucker, Mandeln, Salz, das etwas abgekühlte Griesmehl, und, ist dies alles gut gerührt, den festen Schaum der Eier. Wünscht man den Auflauf zu verfeinern, so gebe man etwas beliebige Marmelade oder Fruchtgelee mit der Masse lagenweise in die Form.

Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen, gibt ihn mit der Form zur Tafel und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

9. Schwamm-Auflauf. Für 12—14 Personen wird dieselbe Masse wie zu Schwamm-Pudding (H. Nr. 18) lagenweise mit $\frac{1}{4}$ Pfd. bitteren Makronen in die Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

10. Nonnen-Auflauf. Für 6—7 Personen nimmt man 7 Uzn. feines Mehl $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter $2\frac{1}{3}$ Uzn gestoßene Mandeln, 4 Eier, $\frac{2}{5}$ Qt. mit Vanille oder Citronenschale gewürzte Milch, setzt alles aufs Feuer und rührt es zu einer dicken Creme ab. Dann reibt man noch 1 Uze. Butter weich, fügt 5 Eidotter hinzu, rührt es mit der Masse tüchtig durch, vermischt diese mit zu starkem Schaum geschlagenem Eiweiß und bäckt sie in einer Form oder Randschüssel 1 Stunde in mäßiger Hitze.

Es wird Eingemachtes oder feines Kompott dazu gereicht.

11. Dauphin, feiner Gesellschafts-Auflauf. Für 12 Personen rührt man aus 7 Uzn. Butter, 12 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker auf gelindem Feuer eine dicke Creme, welche man mit Citronenschale würzt und durch die man den Schnee von 8 Eiweiß zieht. Man füllt diese Masse in eine bestrichene Auflaufform, bäckt sie im Ofen 1 Stunde, stürzt sie und läßt sie abkühlen. Darauf schneidet man den Kuchen in dicke Scheiben, die man mit feiner Obstmarmelade bestreicht und dann wieder zusammenschiebt, um die ursprüngliche Form herzustellen. Man überzieht die Speise alsdann mit einem Guß aus dem Eiweißschnee der 4 übrigen Eier, Zucker, einem Güßchen feinen Likör und etwas Citronensaft, bäckt den Dauphin im Ofen noch so lange, bis der Guß eine lichtgelbe Farbe hat, und gibt ihn dann mit einer Weinschaumsauce zu Tische.

12. Weißbrot-Auflauf. Zu einem für 10—12 Personen reichenden Auflauf läßt man 6—8 Zweipfennig-Zwiebäcke, mit kochender Milch übergossen, weichen und rührt die M sse, so lange sie noch heiß ist, mit einem Stich Butter ganz fein (sie da nicht zu dünn sein), gibt 2½ Uz geriebene Mandeln, 8—10 Eigelb, Zucker, Citrone nach Geschmack, eine Obertasse vorher gequellte Rosinen und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und bäckt das Ganze in der Auflaufform 1 Stunde. Wenn der Auflauf gar ist, überstreicht man ihn mit Johannisbeer- oder einem andern Gelee, gibt darüber das von 4—5 Eiern zu steifem Schnee geschlagene und mit Zucker vermengte Eiweiß und reicht, wenn dieses im Ofen einigermaßen fest geworden, den Auflauf zur Tafel.

Man kann auch kleinere Zwiebäcke und dann die doppelte Zahl nehmen, mit Milch fein rühren und Mandeln und Rosinen fehlen lassen, dafür dann den Boden der Form mit gekochtem Obst belegen und den Überstrich von Gelee und Eiweißschnee fortlassen.

13. Auflauf von Weißbrot und Walnüssen. Man nimmt für 8—10 Personen 30 ganz vollkommene und frische Walnüsse (falls sie nicht frisch sind, so nehme man zur Hälfte gute Mandeln), 7 Uzn. abgeschältes Weißbrot, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 6 Eier, reichlich ½ Tasse süße Sahne.

Nachdem die Nüsse mit ihrer gelblichen Haut fein gestoßen oder gerieben sind, wird das Weißbrot in Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Butter zu Sahne gerieben, ein Eidotter nach dem andern hinzugefügt, sowie auch Zucker, Weißbrot, Sahne und Nüsse, und di Masse, die man mit dem steifen Schaum der Eier leicht vermischt, tüchtig gerührt. Der Auflauf wird in einer vorgerichteten Form eine Stunde gebacken und nach Belieben mit einer Wein- oder Schaumsauce heiß zur Tafel gegeben.

14. Schwarzbrot-Auflauf. Nachdem man 7 Uzn Butter zu Sahne gerieben, werden nach und nach hinzugefügt 10 Eidotter, 5 Uzn. Zucker, etwas Nelken, Zimt, Kardamom und Citronenschale, 7 Uzn. geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot, 3 Uzn. Korinthen, auch nach Belieben 1 Uze. Mandeln, und zuletzt der feste Eiweiß Schaum durch die Masse gemischt und diese 1 Stunde gebacken.

Für 9 Personen.

15. Kartoffel-Auflauf (für 10 Personen). ¼ Pfd. zu Sahne geriebene Butter, 8 Eidotter, ¾ Pfd. Zucker, ½ Uze gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, auch nach Belieben Citronenschale oder

Zimt, dies alles wird nach vorhergehender Angabe gemischt und eine Weile gerührt, dann 15 Uzn. am Tage vorher in der Schale halb gar gekochte, abgezogene und geriebene Kartoffeln mit 3 Uzn. geriebenem Weißbrot durchgerührt, sowie auch nachher der feste Schaum der Eier. Man läßt den Auflauf eine Stunde backen.

16. Eierauflauf (Omelette soufflée). Nr. 1. Für 4 Personen reichen 4 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, Salz, 4 Eier und etwas abgeriebene Citronenschale.

Der Zucker wird mit Eidottern und Citrone 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt und die Masse auf einer mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig geheizten Ofen höchstens $^1/_4$ Stunde gebacken und gleich aufgetragen.

17. Omelette soufflée. Nr. 2. Für 6 Personen rechnet man 6 Eier, 4 Eßlöffel feingestoßenen Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, $1\frac{2}{3}$ Uzn. Butter

Die Eidotter werden mit dem Zucker $^1/_4$ Stunde gerührt, erst in dem Augenblick, wenn man backen will, wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß mit dem Mehl hinzugerührt. Dann wird auf einem schwachen Feuer die Butter ohne Salz in einer Pfanne geschmolzen, das Angerührte hineingegossen, gleichmäßig in der Pfanne verteilt und durch öfteres Hineinstechen mit einem Messer bewirkt, daß sich der Teig nicht auf dem Boden der Pfanne zu früh festsetzt und bräunt, während auf der Oberfläche der Teig noch flüssig und ungar bleibt. Sobald unter fortwährender Bewegung der Pfanne, Schütteln der Omelette, über gleichmäßig verteiltem schwachen Feuer die Unterseite derselben gelb und die Oberseite trocken geworden ist, so gibt man sie auf eine Schüssel, schlägt sie doppelt und bestreut sie mit Zucker und Zimt, oder mit in Zucker gestoßener Vanille, oder man legt Konfitüren dazwischen. Leicht und sicher bäckt man die Omelette vortrefflich, wenn man sie mit einem zuvor erhitzten Pfannkuchendeckel bedeckt und dann auf sehr gelindem Feuer bäckt. Wenn man alsdann eine gut löschende Pfanne hat, so braucht man nicht fortwährend die Pfanne zu bewegen und in den Teig stechen. Auch kann man sie mit dem Saft einer Citrone beträufeln und dann mit Zucker bestreuen, auch Rum darüber gießen und solchen anbrennen.

18. Omelette für den täglichen Tisch (auf 4 Personen berechnet). Ein ziemlich gehäufter Eßlöffel Mehl wird mit $\frac{1}{10}$ Qt. warmer Milch und $\frac{1}{20}$ Qt. Wasser fein gerührt. Dann schlage man 4 frische ganze Eier mit etwas Salz und vermische alles. Danach werde in einer sehr sau=

deren Pfannkuchenpfanne reichlich Butter, oder halb Butter, halb Fett heiß gemacht, der Teig hineingegossen und beim häufigen Drehen der Pfanne und Unterlassen der Flüssigkeit unten allerwärts gelb gebacken, wo er dann oben trocken sein wird. Endlich wird die Omelette umgewendet und auf der andern Seite ebenfalls gelb gebacken und sodann ohne weiteres mit einem Pfannkuchenmesser zur Hälfte umgeklappt und auf eine heiße Schüssel geschoben, oder mit etwas Zucker bestreut, oder vor dem Zusammenschlagen mit eingemachten Preißelbeeren oder mit Apfelmus bestrichen.

19. Schaum-Auflauf. Für 4—5 Personen: 1 Eßlöffel voll dicke saure Sahne, 6 Eier, Zucker und Vanille.

Man rührt die Sahne mit Eidottern, Zucker und Vanille eine gute Weile, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und läßt den Auflauf schnell backen.

20. Auflauf von saurer Sahne. Man nehme für 6—8 Personen 1 Qt dicke saure Sahne, 8 Eier, 4 Eßlöffel Mehl oder 1 Löffel Stärke oder auch 4 Löffel geriebene Semmel, Zucker, Zimt, Vanille, oder in Ermangelung derselben abgeriebene Citronenschale und eine Messerspitze Salz.

Die Sahne wird gut geschlagen, Eidotter nebst dem übrigen nach und nach dazu gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form 3/4 Stunde gebacken.

Auch über feines gekochtes oder ungekochtes Obst kann man die saure Sahnemasse schütten und auf diese Weise einen guten „Sahneauflauf mit Obst" herstellen.

21. Rhabarber-Auflauf (für 6—8 Personen). Hierzu ein Kompott von Rhabarber und die Hälfte der Masse des Schwammpuddings (s. H. Nr. 18). Von letzterer gebe man einen Teil in eine zugerichtete Form, streiche das Kompott darüber, bedecke es mit der übrigen Masse und backe den Auflauf 3/4 Stunde bei guter Mittelhitze.

22. Auflauf von sauren Kirschen (für 9—10 Personen). 3/4 Pfd. 2 Tage altes Weißbrot ohne Kruste wird in Milch geweicht und über Feuer abgerührt. Dann rührt man ein Ei dick Butter zu Sahne, gibt hinzu: 9 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, auch einige bittere Citronenschalen, 2—3 Löffel Zucker, das Weißbrot, den Eierschaum, 1 Pfund ausgesteinte saure Kirschen, die man mit Zucker vermischt hat, und läßt das Ganze eine Stunde backen.

23. Fruchtmus-Auflauf. Man nehme für 8—10 Personen ½ Pfd. Aprikosen- oder Pfirsichmus oder auch recht steif gekochtes Äpfelmus, rühre den Saft einer Citrone durch und mische den recht festen Schaum von 12 Eiern darunter. Dann fülle man die Masse in eine bereitstehende, mit Butter bestrichene porzellanene Schüssel, streiche sie mit einem Messer glatt, streue etwas feingestoßene Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, oder gröblich gestoßene Makronen darüber, steche mit einem Messer einigemal durch bis auf den Grund und stelle die Schüssel sogleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf darf nur 10—15 Minuten backen und muß sogleich gegessen werden, weil der Schaum wieder sinkt.

24. Wiener Äpfel-Auflauf. (Von einem fürstlichen Koche.) Zuthaten: 30 kleine Reinetten, ½ Pfd gestoßener Zucker, 7 Uzn. Aprikosen-Marmelade, ¼ Pfd. ganz frische Butter, Weißbrot. Zu den Äpfeln können noch 4—7 Unzen gut gereinigte Sultan-Rosinen gegeben werden, in welchem Falle etwa 2½ Uzn Zucker weniger zu nehmen ist.

Die Äpfel werden rein geschält, in vier Teile geschnitten, vom Kerngehäuse befreit und die Stücke der Breite nach sechsmal geteilt. Diese Äpfelscheibchen werden mit dem Zucker, der Marmelade und Butter über schwachem Feuer gedämpft, bis die Hitze sie durchdrungen hat, worauf man sie dann erkalten läßt. Unterdes bestreicht man eine flache runde Form stark mit Butter, schneidet aus dünnen, nicht zu frischen Weißbrotscheiben langviereckige Stückchen, taucht sie in zerlassene frische Butter und legt damit die ganze Form aus, wobei man an den Seiten eins über das andere stellt. Wenn auf solche Weise die Form ausgefüttert ist, wird sie mit den Äpfeln angefüllt, mit Weißbrotschnittchen belegt, mit zerlassener Butter bespritzt und im Ofen eine halbe Stunde gebacken, in welcher Zeit das Weißbrot schon gelb und kroß und die Speise von der Hitze durchdrungen ist. Dieser Auflauf wird gestürzt und heiß aufgetragen.

Auf einfachere Art als sogenannte Schweizer Charlotte füllt man die wie oben ausgefütterte Form nur mit einem guten Äpfelmus, das man nach Belieben mit Fruchtgelee oder Konfitüren vermischen kann.

Ebenso kann dieser Auflauf mit Aprikosen bereitet werden. Man braucht 30 Aprikosen zu ihm, die man schält, in Viertel schneidet und mit 3 Uzn. Butter, 7 Uzn. Zucker, sowie etwas Weißbrot fast trocken einschmort.

25. Noch ein feiner Äpfelauflauf (für 7—8 Personen). Man nimmt feine mürbe Äpfel, Eingemachtes zum Füllen derselben, 3 Uzn.

Butter, 3 Uzn. Mehl, 3 Uzn. Zucker, 5 Eier, 1/5 Qt. Milch und die Hälfte der Schale einer Citrone.

Die Äpfel werden geschält und so ausgebohrt, daß sie an der Stielseite unverletzt bleiben, mit etwas Eingemachtem gefüllt und in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man backen kann, nebeneinander gestellt. Dann wird die Hälfte der Butter in einem Topfe geschmolzen, das mit Milch angerührte Mehl hinzugefügt und die Masse über Feuer gerührt, bis sie sich vom Topfe ablöst. Unterdes rührt man die übrige Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Citronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu und mischt, wenn alles gut gerührt ist, den festen Schaum der Eier leicht durch und gibt alles über die Äpfel. Der Auflauf wird sogleich in den Ofen gestellt und in mittelmäßiger Hitze 1 Stunde gebacken aufgetragen.

Auch kann man die Äpfel in vier Teile schneiden, statt des Eingemachten 2⅓ Uzn gewaschene Korinthen zwischenstreuen und jene Masse darüber verteilen.

26. Gewöhnlicher Auflauf von Äpfeln, der jedoch von allen andern Früchten ebenso gemacht werden kann. Für 10—12 Personen nehme man ½ Pfd. Mehl 2⅓ Uzn Butter, ⅖ Qt. Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, Citronenschale oder 8 Stück gestoßene bittere Mandeln und 1½ Theelöffel Salz.

Nachdem die bemerkten Teile nach vorhergehender Angabe zusammengesetzt sind, gebe man davon den vierten Teil in eine gut zugerichtete Form oder Schüssel, lege 2 gehäufte Suppenteller in 4 Teile geschnittene mürbe säuerliche Äpfel darüber hin, bestreue diese mit Zucker und Zimt, bedecke sie mit der übrigen Masse und backe den Auflauf 1¼ Stunde.

Derselbe kann, wie oben bemerkt, von allen Früchten gebacken werden. Zwetschen, sowohl frische als getrocknete, werden ausgesteint, letztere aber vor dem Aussteinen weich gekocht; bei saftigen Früchten, als: sauren Kirschen, Heidelbeeren (Bickbeeren), Johannisbeeren rc. wird des Saftes wegen gestoßener Zwieback mit dem Obst vermischt, und dieses, je nachdem es viel oder weniger Säure hat, mehr oder weniger versüßt.

27. Äpfel-Auflauf auf andere Art. Man nimmt 2 Suppenteller steifes Äpfelmus vermengt es mit 7 Uzn. 2 Tage altem geriebenen Weißbrot, ¼ Pfd. zergangener Butter, 8 Eidottern, Zucker und Zimt, rührt den Schaum der Eier durch und bäckt den Auflauf in einer Form 1¼ Stunde. — Für 10 Personen.

28. Auflauf von Äpfeln und Brot. Zuthaten für 6—8 Personen: Ein gehäufter Suppenteller in Scheiben geschnittene Äpfel, ebensoviel geriebenes halb Schwarz-, halb Weißbrot, ¼ Pfd. Zucker, 2⅓ Uzn Korinthen, 2 Ei dick frische Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimt.

Das Brot wird mit der Hälfte des Zuckers, Zimt und Nelken vermischt, hiervon eine Lage in eine zugerichtete Form gestreut, mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Äpfel, Korinthen, Zucker und Zimt darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis Brot den Schluß macht. Dann wird der Auflauf reichlich mit Butterstückchen belegt und bei starker Hitze 1¼ Stunde gebacken.

29. Äpfelberg (Verwendung von Eiweißresten). Man wählt kleine Äpfel, die man schält, ausbohrt, mit eingemachten Früchten oder Obstgelee füllt und pyramidenförmig auf eine Schüssel stellt. Das Eiweiß wird steif geschlagen, mit Citronen- oder Vanillezucker versüßt, die Äpfel gleichmäßig mit Schnee überzogen und 20—25 Minuten in gelinder Wärme im Ofen gebacken.

30. Kastanien-Auflauf. Nachdem man die äußere Schale von 2¼ Pf. Kastanien entfernt, wirft man diese solange in kochendes Wasser, bis sich die innere Haut leicht ablösen läßt, kocht sie dann in etwa 1 Qt. Milch weich und reibt sie durch ein Sieb. Dann rührt man 5 Uzn. Butter zu Schaum, fügt 10 Eidotter, die durchgeriebene Kastanienmasse, 5 Uzn. Zucker, 6 Löffel feinen Liqueur (Maraskino, Curaçao 2c.) hinein und zieht den festen Eiweißschnee durch die Masse. Man bäckt den Auflauf etwa ¾ Stunden im Ofen und gibt ihn sofort zu Tisch.

31. Leipziger Punschauflauf. Für 8 Personen nimmt man 12 Eier 5⅗ Uzn. durchgesiebten Zucker, 1 Citrone, 1 Glas Rum, rührt die Eidotter mit dem Zucker schäumig, fügt dann den Citronensaft, nach Belieben auch die halbe abgeriebene Schale, nebst dem Rum hinzu, mischt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch, bäckt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10 Minuten gar und gibt ihn sogleich zur Tafel. Derselbe muß von allen Seiten gelb gebacken, in der Mitte aber noch weich — einer Schaumsauce ähnlich — sein.

Läßt man den Rum fehlen und nimmt nur Citronenschale und Saft, so erhält man einen wohlschmeckenden Citronenauflauf.

32. Schaumgericht. Man braucht für 20 Personen: ⅘ Pf. Zwieback, 1 Qt. Milch, 9 Eier, Zucker, Citronenschale, Korinthen oder Rosinen und Fruchtgelee.

Milch, Eidotter, Citronenschale und 4 Eßlöffel Zucker werden untereinander gerührt und die Zwiebäcke darin geweicht. Dann wird eine Schüssel, worauf das Gericht zur Tafel kommt, mit Butter bestrichen und mit Weißbrotkrumen bestreut, dann der dritte Teil der Zwiebäcke eingelegt, etwas Korinthen und Fruchtgelee darüber verteilt, wieder ein Dritteil Zwieback nebst einer Lage Korinthen oder Rosinen und Gelee und zuletzt der Rest der Zwiebäcke darauf gethan. Darauf wird das Gericht mit Zucker und Zimt bestreut, mit einer schließenden Schüssel fest zugedeckt und ³/₄ Stunde lang auf kochendes Wasser gestellt.

Nach Verlauf dieser Zeit wird das Eiweiß zu Schaum geschlagen, mit einem Eßlöffel Zucker vermischt, über die Masse gestrichen und diese etwa 10 Minuten in einen heißen Ofen gestellt.

Statt der Zwiebäcke nimmt man in der feinen Küche Biskuitplätzchen (Schuhsohlen) und statt der Korinthen ein Apfelmus, welches man mit eingemachten verschiedenen Früchten vermischt; auch kann man den steifen mit Vanillezucker gewürzten Eierschaum gleich über die Speise streichen und sie auf kochendes Wasser so lange in den Ofen stellen, bis der Schnee fest, die Speise durch und durch heiß ist.

33. Auflauf von Äpfeln und Reis. Zuthaten für 18—20 Personen: ½—¾ Pfund Reis, Milch, 4—7 Unzen Zucker, 3 Uzn. bis 5 Uzn. Butter, 4—6 Eier, 12—14 Borsdorfer Äpfel, Wein, Citrone, Apfelsine.

Man kocht den abgebrühten Reis in Milch mit einem Stück frischer Butter gar, aber nicht zu weich. Zugleich kocht man geschälte und halb durchschnittene Borsdorfer Äpfel in Wasser, Wein, Zucker, Citronensaft und -Schale gar, ohne sie zerfallen zu lassen, nimmt sie aus der Brühe, gibt zu dieser noch soviel Zucker, daß sie geleeartig wird, und drückt den Saft einer Apfelsine dazu. Nun reibt man die übrige Butter weich, rührt Eidotter, Zucker und Reis hinzu und mischt den steifen Eiweißschaum leicht durch. Danach legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Äpfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervorstehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf etwa 1 Stunde backen, oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt die geleeartige Sauce darüber.

Auf einfachere Art füllt man eine Auflaufform lagenweise mit Milchreis und einem guten Apfelmus, bestreut sie mit Zwieback und Zucker, und bäckt den Auflauf etwa 1 Stunde. Man kann sehr gut

Milchreis- oder Apfelreisreste zu diesem Auflauf verwenden, die man nach Belieben mit einigen Eigelb, geriebenen Mandeln und Citronenschale würzt und mit dem Eiweißschnee durchzieht.

34. **Schwarzer Magister,** Auflauf für einen täglichen Tisch (auf 6—7 Personen berechnet). ¾ Pfd. Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten, 1 Pfund getrocknete Pflaumen, die am vorhergehenden Tage gewaschen, abgekocht und nachdem eingeweicht sind (man kann sie über Nacht in den Bratofen stellen), werden ausgesteint und mit dem Weißbrot lagenweise in eine Springform gelegt; dann wird ½ Qt. Milch, die mit Pflaumenbrühe vermischt wird, mit 2 Eiern geklopft und darüber gegossen, endlich etwa 2⅓ Uzn Butter in Stückchen zerteilt und darüber gelegt und das Ganze im Backofen 1 Stunde gebacken.

35. **Herings-Auflauf** (für 10 Personen). Man richte sich nach dem Kartoffel-Auflauf in Nr. 15, lasse selbstredend Mandeln, Zucker und die Gewürze weg und rühre reichlich Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2—3 gut gewässerten und ausgegräteten Heringen nebst einer Untertasse in Butter braun gebratener Zwiebeln und etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer durch.

36. **Käseauflauf nach der Suppe zu geben.** Für 6 Personen nimmt man 5 Eßlöffel geriebenen Käse irgend welcher Art (trockene Reste vortrefflich zu benutzen), vermischt ihn mit ¼ Qt. Milch, 5 Eidottern, Salz, Pfeffer und ⅓ Uze Kartoffelmehl, zieht den steifen Eiweißschnee durch die Masse und bäckt den Auflauf 20 Minuten.

37. **Fleisch-Auflauf.** Man richte sich nach Pudding von kaltem Kalbsbraten in Abteilung H. Nr. 38.

38. **Auflauf von Reis, Midder und Krebsbutter** (ein Gericht, nach der Suppe zu Fisch-Ragout zu geben). Erforderlich für 12 bis 15 Personen sind ⅓ Pfd. Reis, Bouillon, Muskatblüte, Krebsbutter, 1 Glas Madeira, ½ Pfd. Kalbsmidder.

Der Reis wird gut abgebrüht, mit Bouillon, etwas Muskatblüte, dem nötigen Salz und mit Krebsbutter gar und dick gekocht, zuletzt 1 Glas Madeira durchgerührt. Zugleich wird Kalbsmidder in Bouillon gar gekocht, fein gehackt und beides, jedoch mit Reis angefangen, abwechselnd lagenweise in eine zugerichtete Auflaufform gegeben und 1 Stunde gebacken.

39. Italienischer Reis-Auflauf zu Geflügel- und Fisch-Ragout. Für 15—18 Personen: ¾ Pfd. Reis, Bouillon, Butter, ½ Pfd. gekochter und fein gehackter Schinken, ¼ Pfd. Parmesankäse.

Man kocht den Reis nach dem Abbrühen mit guter Bouillon, Salz und Butter gar und dick, doch so, daß die Körner ganz bleiben. Alsdann gibt man ihn mit dem Schinken und Parmesankäse abwechselnd lagenweise in eine Auflaufform und bäckt dies Gericht langsam 1 bis 1¼ Stunde.

40. Italienische Polenta als Auflauf. Die im Abschnitt L. enthaltene verfeinerte Polenta wird kalt in Scheiben geschnitten, die Auflaufform mit frische Butter bestrichen und mit Parmesankäse bestreut. Dann legt man in die Form dünne Scheiben Butter, darauf Scheiben von der Polenta, wieder Käse, Butter und Polenta, bis letztere zu Ende ist, worauf dann Butter den Schluß macht. Der Auflauf wird im Backofen schön gebacken und recht heiß zur Tafel gegeben.

Man kann auch Fleisch, besonders frisch gebratene, in Scheiben geschnittene Bratwurst, auch frisch gebratene Speckscheiben, leicht angebratene Schweinskoteletts dazwischen legen und Gewürze nach Geschmack hinzufügen, wobei man, um zu große Fettigkeit zu vermeiden, den Gebrauch der Butter beschränke.

41. Mehlspeise von Nudeln (für 4—6 Personen). In Ermangelung der in der Vorbemerkung zu Nr. 46 erwähnten Reisnudeln mache man von 2 Eiern einen Nudelteig, wie solcher in Abschnitt L. beschrieben ist. Dann koche man die Nudeln in Salzwasser ab, nehme sie heraus, thue sie in kaltes Wasser, rühre sie einigemale um und breite sie zum Abtrocknen auf ein Sieb aus. Danach werden 6 Eidotter mit 5 Uzn. gestampftem Zucker und 4 Uzn geklärter Butter eine Weile gut gerührt, die abgetrockneten Nudeln, ¼ Pfd gut gewaschene und in einem Tuche abgetrocknete Korinthen, 2⅓ Uzn. süße gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 1 gestoßener Zwieback und eine Messerspitze Zimt hinzugefügt; nachdem dies alles gut verbunden ist, wird das aus steifem Schaum geschlagene Eiweiß langsam durchgezogen und die Masse in einer gut vorgerichteten Mehlspeiseform 1¼ Stunde gebacken.

---

42. Ananas-Auflauf für Kranke. Man bereitet den Teig wie zum Leipziger Punschauflauf, läßt jedoch den Rum fehlen und mischt statt

dessen eine Obertasse feingeschnittener Ananaswürfel unter die Masse, auch kann man die Form erst mit bebuttertem Papier und dann mit Ananasscheiben auslegen. Außerdem kann man dies Soufflee mannigfach verändern, statt Citronensaft mehrere Löffel Aprikosen- oder andere Obstmarmelade zusetzen, auch kleingeschnittene eingemachte Früchte durchmischen.

43. Erdbeer-Auflauf für Kranke. Man reibt ½ Pfd. frische Erdbeeren durch ein Sieb, vermischt sie mit 4 Lzn. feinem Zucker, etwas Citronensaft und dem steifen Schnee von 3 Eiweiß, füllt die Masse in die Form und bäckt sie 10—15 Minuten bei sehr gelinder Wärme. Statt der Erdbeeren kann man 4 gebratene durchgeriebene Äpfel, auch sonst ein beliebiges Fruchtmus wählen oder geriebene Schokolade oder Kakao, etwa 5 Löffel voll, verwenden. Diese leichten Souffleеs müssen sofort, nachdem sie aus dem Ofen genommen, serviert werden.

44. Mehlspeise für Kranke (nach Professor Leube). Man verrührt 4 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker und 2 Theelöffel Mehl, fügt 8 Tropfen Citronensaft und 15 Tropfen Rum hinzu, gibt den steifen Eierschnee durch die Masse, füllt sie in eine kleine Form und bäckt die Mehlspeise langsam 15—20 Minuten.

Krankenspeisen. Von den Aufläufen sind sonst nur die ganz leichten schaumigen Aufläufe, wie Nr. 7, 12, 16, 17, 20 und 34 geeignet, Kranken gereicht zu werden.

II. Verschiedenartige Gerichte von Maccaroni und Nudeln.

Vorbemerkung. Hierbei erlaubt sich die Verfasserin auf Reisnudeln und Reis-Maccaroni aufmerksam zu machen; beide sind ein Schatz für die Küche. Auch sind die Stern- und Fadennudeln für Suppen und Puddings ausgezeichnet.

45. Röhrnudeln (Maccaroni), Schinken und Parmesankäse zu gleichen Teilen. ½ Pfd. Maccaroni werden in 1 Zoll lange Stücke gebrochen, in Wasser und Salz weich gekocht und auf dem Durchschlag mit kochendem Wasser übergossen. Nachdem sie erkaltet sind, schmort man einige feingehackte Schalotten in etwas Butter, thut ½ Pfd. Schinken, danach die Maccaroni, ½ Pfd. Käse und zuletzt noch ⅙ Q. saure Sahne dazu und bäckt das Ganze in einer vorgerichteten Form oder Schüssel ¾ Stunde.

46. Auflauf von Röhrnudeln, Schinken und Parmesankäse. Zuthaken: ½ Pfd. Maccaroni, 1 Pfund gekochter und feingehackter Schinken, 2⅓ Uzn geriebener Parmesankäse, 4 Eier, 2½ Uzn Butter, 1 Qt. Milch und Muskatnuß.

Die Maccoroni werden in reichlichem Wasser mit Salz weich, aber nicht breiig gekocht, abgegossen, mit dem Schinken und Käse nebst etwas Muskatnuß lagenweise in die Form gelegt und mit Milch, geschmolzener Butter und den geklopften Eiern übergossen. Man lasse den Auflauf bei starker Hitze 1 Stunde backen.

47. Pasteten von Röhrnudeln mit Schinken und Käse. Hierzu ein Blätter- oder Butterteig von 1½—2 Pf. Mehl, ¾ Pfd. Maccaroni, in Fleischbrühe oder kochendem Wasser und Salz weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner ein gehäufter Suppenteller gekochter, mit etwas Fett feingehackter Schinken, ¼ Pfd. Butter 2⅔ Uzn geriebener Parmesankäse, 6 Eier.

Die Butter wird weich gerieben, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig gerührt und danach mit den Maccaroni und dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den ausgerollten Teig gelegt, darüber eine Lage von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles darin und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist. Man richte sich beim Formen und Backen der Pasteten nach E Nr. 10.

Dies Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken und statt Parmesan- allenfalls weißer Schweizerkäse dazu genommen werden. Auch können Faden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Maccaroni vertreten.

In ähnlicher Weise lassen sich Reste von gekochter Pökelzunge zu einer trefflichen Pastete verwenden. Die Zunge, sowie Luftspeck wird in Scheiben geschnitten. Aus den Abfällen der Zunge, Schinkenresten und frischem Schweinefleisch, — dies alles gewiegt — wird mit Eiern, etwas Salz, Gewürz und wenig geriebener Semmel eine Farce bereitet, aus ihr kleine Bällchen geformt und diese in Butter saftig gebraten. Man füllt dies abwechselnd mit den wie oben vorbereiteten Nudeln in die Form.

48. Röhrnudeln mit Parmesankäse. Man rechnet ½ Pfd. Maccaroni 2⅓ Uzn. Butter, 2½ Uzn. geriebenen Käse, koche die Maccaroni in kochendem Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag, lege sie schichtweise mit Butter, Käse und vielleicht noch fehlendem Salz in eine vorgerichtete Form oder Schüssel und lasse sie in nicht zu heißem Ofen gelb backen. Dann schiebe man sie auf eine

Schüssel und gebe sie zu Braten, Rippchen, Fleischbällen und dergl. Auch werden sie zu feingekochtem Sauerkraut gereicht.

49. Röhrnudeln mit Bankingsauce, Hamburger Zubereitung. Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. Röhrnudeln in Salzwasser gar und bereitet inzwischen die Sauce, zu der man $\frac{7}{10}$ Qt. Milch mit 2 Uzn. Mehl und $1\frac{3}{4}$ Uz Butter auf dem Feuer zu einer dicklichen Flüssigkeit rührt, die man nach dem Auskühlen mit 4 Eigelb, Salz, Pfeffer und 1 Uze. geriebenem Parmesankäse vermischt. Darauf vermengt man die fertigen Röhrnudeln mit der Sauce, füllt sie in eine Backschüssel und bäckt sie $^{1}/_{2}$ Stunde.

50. Schüssel mit Braten, Röhrnudeln und gebratenen Kartoffeln. Hierzu paßt sowohl der aufgerollte Braten als auch ein Filet. Letzteres wähle man nach Gefallen, entweder wie Hasen oder nach englischer Weise etwa 8 Minuten gebraten, und sorge für eine gute kräftige und reichliche Sauce, wozu Liebigs Fleischextrakt zu Hilfe genommen werden kann. Zugleich werden Röhrnudeln in Wasser und Salz weich abgekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, mit kochendem Wasser übergossen und mit gelbgemachter Butter nur zum Kochen gebracht. Auch werden Kartoffeln von mittlerer Größe recht aufmerksam ganz weich und dunkelgelb gebraten. Dann wird der Braten in zierliche Scheiben geschnitten, in seiner vorigen Gestalt auf eine heiße Schüssel gelegt, die Röhrnudeln ringsumher angerichtet, die sämige Kraftsauce kochend heiß darüber gefüllt und das Gericht mit einem Kranz Kartoffeln garniert und völlig heiß aufgetischt.

Statt der Kartoffeln kann man auch die um den Braten angerichteten Röhrnudeln mit einem Kranz Rührei umgeben, welches man mit fein gewiegtem gekochten Schinken vermischt hat.

51. Röhrnudeln auf Feinschmeckerart zu Schmorbraten. Die im Salzwasser weichgekochten Röhrnudeln vermischt man mit 2 Uzn. Butter, 2 Uzn. geriebenem Käse, vier Löffeln kräftiger Bouillon, vier Löffeln Tomatenbrei, zwei in feine Streifen geschnittenen Trüffeln und Salz und Pfeffer. Man erhitzt die Röhrnudeln hiermit und richtet sie alsdann bergförmig an.

52. Schinken-Nudeln. In Ermangelung vorgemerkter Reisnudeln mache man für etwa 8 Personen von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern nach Abschnitt L. Nr. 27 einen festen Nudelteig und rolle ihn ganz dünn aus. Sobald die Teile trocken geworden sind, schneidet man sie in Streifen und diese zu Nudeln von der Breite eines kleinen Finge[illegible] kocht sie in kochendem gesalzenen Wasser, schüttet sie auf einen

Durchschlag und gießt kochendes Wasser darüber. Dann wird eine kleingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie mit einem Stückchen Butter gedämpft, 1 Pfund gekochter Schinken ohne Fett klein geschnitten, 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit ½ Qt. dicker saurer Sahne, einem halben Theelöffel Muskatblüte und der gedämpften Zwiebel und Petersilie tüchtig gerührt, worauf dann der Schinken durchgemischt und dies alles mit den Nudeln gehörig untereinander gemengt wird. Danach bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut sie mit Zwieback und stellt sie etwa 1/2 Stunde in einen heißen Ofen.

Man reicht die Röhrnudelgerichte gern zu Kalbsbraten und Schmorbraten, oder gibt sie zu allen Arten Koteletts, zu Bratwurst und zu Saucissen. Reisnudeln sind, auf gleiche Weise bereitet, sehr schmackhaft. Sie werden in 2 Zoll lange Stückchen gebrochen und in gesalzenem Wasser 1 Stunde gekocht.

Anmerk. Aus der Nudelbrühe können angenehme Suppen bereitet werden.

53. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig. (Ein wohlschmeckendes Gericht vorzüglich zum Sauerkraut und Spinat.) Man macht von einem Ei einen Nudelteig, dessen Bereitung in L. Nr. 25 zu finden ist, schneidet ihn in Stücke, etwa von der Größe eines Kartenblattes, läßt diese in kochendem Wasser gar kochen und in kaltem Wasser auf einem Durchschlag abkühlen; oder man kocht statt dessen Gemüsenudeln. Unterdes werden die Reste eines weichgekochten Schinkens, das Magere zuvor heiß gemacht, so fein als möglich gehackt und mit Muskatnuß und etwas Pfeffer oder mit geriebenem grünen Schweizerkäse gewürzt. Danach bestreicht man die Auflaufform oder eine alte tiefe porzellanene Schüssel mit Butter und belegt den Boden und die Seiten derselben mit den Nudelblättchen, so daß keine Zwischenräume bleiben. Über diese Lage bringt man eine Lage Schinken, bedeckt sie mit Nudeln und fährt so fort bis zu 2 oder 3 Lagen, jedoch muß die oberste Lage aus Nudelblättchen bestehen. Alsdann zerklopft man in einem Suppenteller 4 Eier, füllt ihn mit guter Milch auf, fügt auch, falls der Schinken nicht zu salzig ist, etwas Salz hinzu und gießt die Eiermilch über die Speise, welche in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gebracht wird.

54. Reisnudeln. (Ein angenehmes und bequem zu bereitendes Sonntagsessen statt Gemüse.) Reisnudeln werden in reichlich kochendem Wasser mit dem nötigen Salz 1/2 Stunde mäßig stark gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kochendem Wasser übergossen.

was nicht zu übersehen ist. Dann werden dieselben mit Butter, etwas Milch und Muskatnuß zum Kochen gebracht, sofort angerichtet und mit gröblich gestoßenem Zwieback reichlich bedeckt.

Eine zweite Zubereitungsweise besteht darin, die gekochten und mit kochendem Wasser übergossenen Reisnudeln mit reichlich gelb gemachter Butter und etwas Rindfleischbrühe oder Fleischextraktbrühe, auch nach Belieben mit gekochtem oder kleingehacktem Schinken durchzurühren. Dann werden sie angerichtet und mit einem Teil der gekochten und in Butter gelb gebratenen Nudeln bedeckt.

Auch können die ohne weiteres angerichteten Nudeln mit gutem, feingewürfeltem und gelblich gebratenem Speck übergossen werden.

Krankenspeisen. Außer Reisnudeln ist kein Gericht für Kranke geeignet.

K.

Plinsen, Omeletten und Pfannkuchen verschiedener Art,

nebst

einigen andern in der Pfanne zu backenden Speisen.

---

1. Im allgemeinen.

Pfannkuchenpfannen. Pfannkuchenpfannen sind am besten von Stahl; die glasierten wegen Mangel an Haltbarkeit nicht zweckmäßig. Man gebrauche die Pfanne nur zum Backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich zum Braten der Beefsteaks, Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen und dergl. Es ist zu letzteren ohnehin eine kleine tiefe Pfanne passender. Man thut wohl, die Pfanne nach jedem Gebrauch mit weichem Papier zu reinigen, so daß es dann bei vorkommenden Fällen nur des Auswischens mit einem Stückchen Fließpapier bedarf. Geschieht dies nicht, so muß die Pfanne jedenfalls erst aufs Feuer gestellt, mit Salz trocken ausgescheuert und gut nachgerieben werden. Das Auswaschen der Pfanne verhindert ein leichtes Loslassen der Kuchen.

Einrühren. Das Anrühren mit warmer — statt kalter — Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, bevor die ganze Quantität Milch hinzugegeben wird, verfeinert die Pfannkuchen ganz ungemein. Ob es vorzuziehen ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt einzig und allein vom Geschmack ab. Geschieht es, so werden die Kuchen sehr locker und weich, auch kann hierbei eher ein Ei gespart werden; beim Anwenden der ungeschlagenen Eier aber lassen sich die Kuchen besser inwendig milde, übrigens kroß backen.

Zum Backen geeignetes Feuer. Zum Backen der Pfannkuchen gehört ein weder zu schwaches, noch zu starkes Feuer, am besten ist Kohlenglut

Passendes Backfett. Ein gutes Backfett besteht aus halb Butter, halb gutem Schweineschmalz oder langsam ausgebratenem Speck (siehe A. Nr. 25). Auch kann eine Seite des Kuchens mit Schmalz, die andere mit Butter gebacken werden.

Um die Pfannkuchen gut und kroß zu backen, thue man nicht gar zu wenig Backfett in die Pfanne, lasse es nicht braun werden, nicht einmal zu stark sich erhitzen, gebe den Teig hinein und drehe die Pfanne so, daß er sich überall gleichmäßig verteilt; man durchsteche ihn hin und wieder mit dem Messer, namentlich am Rande der Pfanne, damit er in der Pfanne nicht ungar bleibt, und so lange, bis kein flüssiger Teig sich mehr auf der Oberfläche befindet. Man dreht die Pfanne sehr aufmerksam, damit der Pfannkuchen auf jeder Stelle braun wird, und schwenkt diesen darin, um zu sehen, ob er sich auch gut löst. Sollte er an einer Stelle festkleben, so schiebt man ein Stückchen Butter darunter; endlich wendet man ihn mit dem Kuchenblech, um ihn auf der anderen Seite ebenso zu backen.

In einigen Rezepten ist statt des Mehls Stärke angegeben; da diese aber mitunter einen säuerlichen Geschmack hat, so thut man wohl, sie vor dem Gebrauch zu versuchen.

2. Plinsen (eine Schüssel allein zu geben und eine Beilage zum Spinat). **Nr. 1.** Zuthaten: 4 mäßig gehäufte Eßlöffel feines Mehl oder 3 Uzn. an Gewicht, 4 große oder 5 kleinere Eier, ¼ Qt. zusammengesetzt aus 2 Teilen süßer Sahne oder Milch und 1 Teil warmem Wasser 2⅓ Uzn gut gewaschene Korinthen, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, abgeriebene Citronenschale oder Muskatblüte und etwas Salz.

Der Teig wird beim Hinzuthun der ganzen Eier nach Nr. 1 gut geschlagen und 4 Plinsen — dünne Kuchen — daraus gebacken. Dann werden diese zweimal geteilt, mit Zucker und Zimt bestreut und aufgerollt.

Die Plinsen werden auch zum Thee und Butterbrot gegeben.

Als Mittel- oder Nachgericht kann man sie mit einer roten oder weißen Weinsauce oder Sauce von Fruchtsaft auftischen.

Dienen sie als Beilage zum Spinat, so lasse man Zucker, Citronenschale und Korinthen weg und rühre feingeschnittenen Schnittlauch durch den Teig.

3. Plinsen von saurer Sahne (Rahm, Flott). Nr. 2. Zuthaten 2⅓ Uzn beste Stärke, 4 Eier, ¼ Qt. dicke saure Sahne, Muskatblüte, Zimt und etwas Salz.

Nachdem man die Stärke mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser eingeweicht und zerrührt hat, wird sie mit den Eidottern, Sahne und Gewürz

stark geschlagen, dann mische man den steifen Schaum der Eier durch, backe 4 Plinsen, rolle jede auf und gebe sie, mit Zucker und Zimt bestreut, heiß zur Tafel. Auch sind eingemachte Früchte jeder Art eine angenehme Beilage.

4. Plinsen mit verschiedenartigen Resten gefüllt, z. B. mit gekochtem Obst oder Reisbrei oder Kalbsbraten. Nr. 3. Man backe die Plinsen nach der ersten Vorschrift, bestreiche sie mit gut gekochtem Apfel-, Kirschen- oder Pflaumenmus oder Preißelbeeren, oder auch mit dickgekochtem Reisbrei, welcher mit Zucker, Zimt und Muskatblüte gewürzt ist, rolle die Plinsen auf und bestreue sie mit Zucker. Mit Kalbsbraten werden sie gefüllt wie folgt: Derselbe wird sehr fein gehackt, ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, etwas geriebenes Weißbrot und das Fleisch eine gute Weile darin gerührt, saure Sahne oder Bouillon, etwas Wein, Muskatblüte oder -nuß und etwas Salz hinzugefügt und die Masse unter stetem Rühren gut durchgekocht. Mit dieser Farce bestreiche man die Plinsen, welche ohne Korinthen gebacken werden, rolle sie auf und richte sie auf heißer Schüssel an.

Auch mit Schinkenresten füllt man die Plinsen, welche dann zu Spinat und kohlartigen Gemüsen eine gute Beilage geben. Die Schinkenreste weicht man am besten über Nacht in Milch, hackt sie fein und vermischt sie mit dicker saurer Sahne. Man streicht die Masse auf fertig gebackene Plinsen und wendet diese, nachdem man sie durchgeschnitten, in Ei und geriebener Semmel, um sie darauf in Fett gelbbraun zu backen.

5. Ohrfeige. Erforderlich sind: 4 frische Eier, 1 Eßlöffel feines Mehl oder Stärke, $\frac{1}{10}$ Qt lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, eine Messerspitze Muskatblüte oder abgeriebene Citronenschale und etwas Salz, ferner beliebiges Eingemachtes.

Das Weiße der Eier wird von den Dottern sorgfältig getrennt, und ersteres zu recht festem Schaum geschlagen, der erst in dem Augenblick durch den zuvor stark geschlagenen Teig gemischt wird, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und sehr schwach, die Pfanne glatt sein. In letzterer lasse man wenig Butter zergehen, gebe die Schaummasse hinein, lege einen vorher heiß gemachten blechernen Kuchendeckel darauf und backe die Ohrfeige nur auf einer Seite, wobei man die Pfanne dreht, ohne sie zu schütteln, und zwar so lange etwa 10 Minuten, bis sie oben trocken und unten gelb geworden ist Danach bestreiche man dieselbe mit beliebigem Eingemachten, Apfelmus Johannisbeer-Kompott, Marmelade oder Gelee, schlage sie zusammen schiebe sie auf eine längliche Schüssel und streue Zucker und Zimt darüber.

Auch kann man die Ohrfeige inwendig und oben mit Zucker und Zimt bestreuen und mit einer Wein-, Frucht- oder Rumsauce zur Tafel geben. Sehr angenehm ist statt dessen ein gutes Kompott von frischen Johannisbeeren, welches auch zum Zwischenstreichen angewendet werden kann; die Sauce bleibt dann weg.

Eine große Messerspitze deutsches Backpulver, mit dem Eiweißschaum durchgemischt, bewirkt ein noch stärkeres Aufgehen.

Für den einfachen Tisch können zwei Ohrfeigen an Stelle einer Torte treten. Die erste nicht aufgerollte Ohrfeige wird mit Citronensaft beträufelt, die zweite gleichmäßig darauf gelegt, und die Oberfläche nur mit feinem Zucker bestreut oder auch mit Früchten verschiedenster Art belegt.

6. Omelette (Eierkuchen). Nr. 1. 8 frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Stärke oder feinstes Mehl, ¼ Qt warme mit etwas Wasser vermischte Milch, etwas Muskatblüte und Salz, dies alles wird nach Nr. 1 tüchtig geschlagen, auf schwachem Feuer Butter in der Pfanne zum Stehen gebracht, das Eingerührte hineingegeben und die Flüssigkeit mit dem Löffel untergelassen. Sobald die Omelette oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat — sie muß ganz weich bleiben und wird nicht umgewendet — streue man Zucker und Zimt darüber und schiebe sie zusammengeschlagen auf eine längliche Schüssel.

Besonders angenehm sind eingemachte Preißelbeeren dazu, auch kann man die Omelette mit Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherter Zunge geben, wo dann beim Einrühren feingehacktes Schnittlauch durchgemischt werden kann und Zucker und Zimt wegbleiben.

7. Schaum-Omelette. Nr. 2. Zuthaten: 6 Eier, 1 Uze. Stärke, ¼ Qt. bestehend aus 2 Teilen Milch und einem Teil kochendem Wasser, nach Belieben etwas Muskatblüte und reichlich eine Messerspitze Salz.

Das Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen, das übrige zusammen stark geklopft und nach vorhergehender Angabe auf schwachem Feuer gebacken. Sobald die Omelette anfängt oben trocken zu werden, wird der Schaum darüber gestrichen, mit einen heißgemachten Kuchendeckel so lange zugedeckt, bis er nicht mehr weich ist, worauf der Eierkuchen mit Zucker und Zimt bestreut und nach Gefallen offen oder zusammengeschlagen angerichtet wird.

8. Omelette mit verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 3. Reste von Round of Beef, Rauchfleisch, Pökelfleisch, gekochtem Schinken, Braten oder auch Suppenfleisch werden fein gehackt. Dann rührt man eine Omelette oder einen guten Pfannkuchenteig und mischt das Fleisch

mit etwas Muskatnuß oder feingehacktem Schnittlauch durch. Es können hierzu die ganzen Eier mit dem eingerührten Teig stark geklopft, oder das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt durchgemischt werden. Man kann die Masse auch löffelweise in die Pfanne bringen und zu kleinen Kuchen backen.

9. Kraft=Omelette. Man rührt aus 8 Eiern, 3 Löffel Mehl, 9 Löffel guter Bouillon mit gewiegter Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer einen Teig, aus dem man nach Nr. 8 Omeletten bäckt, worauf man diese mit Kapern bestreut und zusammenschlägt. Inzwischen bereite man aus einem braunen Buttermehl, Bouillon und einem Glas Madeira eine dicke kräftige Sauce, mit der man die Omeletten überzieht, die man dann sofort zur Tafel reicht.

10. Omelette von Weißbrotschnitten. Man rühre eine Omelette, lasse Weißbrotschnitten in kalter Milch weich werden, wende sie in der Eierkuchenmasse, mache sie in einer Pfanne mit gutem Backfett an beiden Seiten gelb, lege Stückchen Butter dazwischen und gebe die Omelette darüber hin. Durch Hineinstechen mit einem Messer lasse man das Flüssige hineinziehen, backe sie auf beiden Seiten gelb, schiebe die Omelette, sobald sie sich von der Pfanne löst, auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimt. Eingemachte Preißelbeeren sind hierzu sehr passend.

11. Speck und Eier. Man nehme zu jedem Ei einen großen Eßlöffel Milch, einige Körnchen Salz und zerklopfe sie gehörig. Dann schneide man guten mageren Speck von der Größe eines halben Kartenblattes in Scheiben, lasse sie in der Kuchenpfanne an beiden Seiten etwas gelb werden und gieße die Eiermilch darüber hin. Nachdem die Flüssigkeit unter Hineinstechen mit einem Messer gar geworden ist, schiebe man den Kuchen möglichst schnell auf eine bereitstehende Schüssel, damit die Eier recht weich bleiben.

Nach Gefallen kann auch feingehackter Schnittlauch mit den Eiern vermischt werden.

12. Eierpfannkuchen. Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, $\frac{3}{10}$ Qt. Milch, $\frac{1}{2}$ Qt. saure Sahne, etwas Salz.

Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gut gerührt, dann wird die Milch hineingegeben und kurz vor dem Backen das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Werden die Kuchen mit Butter gebacken, was bei den Eierkuchen mit Sahne zu empfehlen ist, so nehme man weniger Salz und richte sich übrigens nach Nr. 1.

Für unerwartet eintreffende Gäste läßt sich dieser Eierkuchen nach **wendischer Art** als Eingangsgericht herrichten, wenn man eine Büchse eingemachten Hummer hat. Man zerpflücke das Hummerfleisch in Stückchen und erhitze es mit einem Stück Butter, dem Saft einer halben Citrone, einer halben geriebenen Zwiebel und mehreren Löffeln gewiegter Petersilie durch und durch, ohne es kochen zu lassen. Dann backe man zwei Eierkuchen (man nimmt also entsprechend weniger Zuthaten wie oben) streiche die Hummerfarce dazwischen, schneide den Eierkuchen in schräge Streifen und reiche ihn mit grünem Salat.

13. Gewöhnlicher Schaumpfannkuchen. Man nimmt von 5 Eiern das Gelbe, 1 gehäuften Eßlöffel voll Mehl, 1 Obertasse gute frische Milch, Salz und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier und verfährt im übrigen wie beim vorhergehenden Rezept.

14. Vierfarbiger Eierkuchen, statt eines Auflaufes zu geben. Den um ein Drittel vermehrten Eierkuchenteig Nr. 12 teilt man in vier Teile. Einen färbt man mit Kochenille rot, den zweiten mit Spinatmatte grün den dritten mit geriebener Schokolade braun und den vierten Teil läßt man ungefärbt. Bevor man aus dieser Masse nun vier Eierkuchen bäckt, bereitet man die Füllungen vor, welche für den roten Eierkuchen aus einem dicken Vanillecreme (2 Eidotter, 1 Tasse Milch, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Stärke, Vanille, Salz) für den grünen Eierkuchen aus Schokoladecreme $1\frac{2}{3}$ Uzn Schokolade, 1 Tasse Milch, 1/2 Löffel Stärke, etwas Zucker, Salz und Eiweiß der zwei Eidotter der Vanillecreme) bestehen. Den braunen Eierkuchen belegt man mit hellfarbigem Apfelgelee, den gelben mit roten eingemachten Johannisbeeren. Man rollt die bestrichenen Eierkuchen nach dem Backen sofort auf, schneidet sie in der Mitte durch, bestreut sie mit Zucker, glasiert sie mit glühender Schaufel und umkränzt sie mit abgetropften eingemachten Kirschen, bevor man sie zu Tisch gibt

15. Pfannkuchen von Stärke. Zu einem Kuchen: 4 frische Eier, $2\frac{1}{3}$ Uzn Stärke, $\frac{1}{4}$ Qt. warm gemachte Milch, dazu 1/2 Wasser und etwas Salz

Eidotter, Stärke, welche in der Milch gut aufgelöst sein muß, und Salz werden tüchtig geschlagen, mit dem steifen Schaum der Eier vermischt und nach Nr. 1 in abgeklärter Butter gebacken

Anmerk. Bestreut man die feineren Pfannkuchen in der Minute, wo man sie umwenden will, mit gestoßenem Zwiebackt, so gewinnen sie an Ansehen und Geschmack.

16. Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend. Man nimmt 4 Eier, 3 Eßlöffel feines Mehl, ¼ Qt.-Milch mit etwas Wasser vermischt und etwas Salz und verfährt nach Nr. 1.

Zu Obstpfannkuchen mische man etwas Kardamom oder Muskatblüte durch den Teig und nehme 1 Eßlöffel voll Mehl mehr.

17. Derselbe auf andere Art. Zuthaten: 4 Eier, 1 Eßlöffel dicke Sahne, in Ermangelung derselben etwas geschmolzene Butter, 4 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, an Gewicht 3 Uzn. ½ Qt. Milch und etwas Salz.

Eier, Sahne und 1 Eßlöffel Wasser werden stark geschlagen, Milch und Mehl hinzugerührt, und die Masse mit halb Speck und halb Butter nach Nr. 1 gebacken.

18. Gewöhnlicher Pfannkuchen. Zu einer mittelmäßig großen Pfanne: 3 Uzn. Mehl, 3 Eier, ½ Qt. Milch und etwas Salz. Wünscht man jedoch nur 2 Eier anzuwenden, so muß etwas weniger Milch genommen werden.

19. Johannisbeerkuchen. Hierzu ein guter Pfannkuchenteig nach Nr. 16 mit etwas Zucker und Gewürz, 1 kleiner Suppenteller recht reife Johannisbeeren, ¼ Pfd. geriebener Zucker, ¼ Pfd. gestoßener Zwieback.

Man lasse die Butter in der Pfanne recht heiß werden, gebe den Teig hinein, lege die Johannisbeeren darauf und bestreue sie vor dem Umwenden mit dem Zwieback. Der Kuchen wird, nachdem er auf beiden Seiten gehörig gebacken, auf der Schüssel mit dem bemerkten Zucker bestreut.

20. Apfelpfannkuchen. Nr. 1. 2 Suppenteller voll kleingeschnittene Äpfel werden mit Zucker, Citronenschale und so viel Wein langsam weich gekocht, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt.

Dann schlage man 6 Eidotter mit ⅜ Qt. dicker saurer Sahne, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimt, mische das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und backe hiervon 2 Kuchen zugedeckt auf einer Seite blaßgelb. Nachdem der zweite fertig ist, streiche man die Äpfel gleichmäßig darauf, bedecke sie mit der ungebackenen Seite des ersten Kuchens, lasse beide Seiten noch etwas nachbacken und gebe den Kuchen mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

21. Apfelpfannkuchen. Nr. 2. Zuthaten: 12 Stück große säuerliche Äpfel, ¼ Pfd. Butter, 12 kleine Zwiebäcke, Milch zum Einweichen,

derselben, 6 Eier, ¼ Pfd. Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker und Citronenschale oder Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in je 8 Teile geschnitten und auf gelindem Feuer in der Butter mürbe geschmort. Dann gießt man zu den gestoßenen Zwiebäcken so viel gute Milch, daß sie darin weichen können, schlägt 4 Eiweiß zu Schaum, rührt das Bemerkte zur Zwiebackmasse, fügt zuletzt die Äpfel und danach den Schaum hinzu. Auch kann man mit den Äpfeln 2 Eßlöffel Rum durchrühren. Der Kuchen wird auf langsamem Feuer gebacken.

22. Apfelpfannkuchen. Nr. 3. Man verwende Teig wie zu Johannisbeerkuchen, 1 Suppenteller geschälte, in feine Scheiben geschnittene Äpfel, Zucker und Zimt, dämpfe die Äpfel auf mäßigem Feuer in einer Kuchenpfanne mit etwas Butter weich, verteile sie gleichmäßig und gieße den Teig darüber. Ohne den Kuchen mit Zwieback zu bestreuen, backe man ihn auf beiden Seiten schön gelb und bestreue ihn gut mit Zucker.

23. Kleine Apfelkuchen. Man schäle große gute Äpfel, schneide sie in fingerdicke Scheiben, das Kerngehäuse heraus. Dann lasse man sie mit etwas Arrak und Zucker durchziehen, oder man gebe dem von $\frac{1}{10}$ Qt. guter Milch, 3 Uzn. feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz gerührtem Teig eine Beimischung von etwas Muskatblüte oder Zimt. Dies wird tüchtig geschlagen und erst, wenn man zu backen anfängt, mit dem steifen Eiweißschaum vermischt.

Die Apfelscheiben werden in dem dicken schaumigen Teig umgedreht und in offener Kuchenpfanne, worin Butter recht heiß gemacht, auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Auch können die gedämpften Apfelscheiben in eine Hefen-Klare (siehe Abschnitt A. Nr. 28) getunkt und in Backfett schwimmend gebacken werden.

24. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. Es gehören dazu 2 Suppenteller mit Zucker, Citronenschale und Korinthen steif gekochtes Apfelmus, welches man, wenn es aus Versehen nicht steif genug gekocht wäre, mit einigen geschlagenen Eiern und gestoßenem Zwieback verdicken kann, ferner ein stark gehäufter Suppenteller geriebenes Schwarz- und Weißbrot mit Zucker, Zimt und etwas feingestoßenen Nelken vermischt.

Es wird Butter in der Pfanne recht heiß gemacht, die Hälfte des Brotes hineingestreut, das Apfelmus darüber gestrichen und mit dem übrigen Brot bedeckt. Der Kuchen wird mit reichlich Butter auf beiden

Seiten recht kroß gebacken, mit Zucker bestreut und warm oder kalt zur Tafel gegeben.

25. Kuchen von Weißbrot und Äpfeln. Es werden frische Weißbrotschnitten in kalter Milch, womöglich mit 1—2 Eiern eingeweicht, in Butter auf beiden Seiten blaßgelb gemacht, so daß sie inwendig weich bleiben. Dann werden sie in der Pfanne, indem diese vom Feuer genommen wird, mit dickem Apfelmus, welches mit Korinthen gut gekocht ist, dick bestrichen und mit dem Teig, welcher zu Apfelpfannkuchen Nr 1 bemerkt worden, bedeckt. Vor dem Umwenden wird der Kuchen mit gestoßenem Zwieback bestreut und auf beiden Seiten recht kroß und gelbbraun gebacken.

Man kann auch statt des angegebenen Teiges 4 zerschlagene Eier und ¼ Qt Milch gleichmäßig darüber gießen. Sobald keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist — die Eier müssen recht weich bleiben — schiebt man den Kuchen, ohne ihn zu wenden, auf eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker.

26. Zwetschenpfannkuchen. Man nehme den Teig Nr. 16. Davon gebe man etwa ⅓ in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne, lege die abgeriebenen und entsteinten Zwetschen, nachdem der Teig ziemlich gebunden ist, eine neben die andere, die offene Seite nach unten, hinein, verteile den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen, nachdem die Flüssigkeit eingezogen, bis zum Umwenden zugedeckt auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zwetschen weich geworden sind und der Kuchen eine gelbbraune Farbe erhalten hat.

Man bestreue ihn mit Zucker und Zimt und gebe ihn warm zur Tafel.

27. Pfannkuchen von Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren). Derselbe wird wie Zwetschenpfannkuchen gebacken, oder es wird nach dem Umwenden des Kuchens die gebackene Seite dick mit Heidelbeeren, die mit geriebenem Zwieback bestreut sind, belegt, zugedeckt, bis die untere Seite gebacken ist, wo dann die Beeren weich sein werden. Der Kuchen wird auf der Schüssel mit Zucker bestreut.

28. Kirschenpfannkuchen. Man backe ihn wie Zwetschenpfannkuchen und nehme die Kirschen, wenn man irgend Zeit hat, ohne Steine.

29. Pfannkuchen von Makronen. Zuthaten: ¼ Pfd Makronen, worunter mehrere bittere sind, 2 Eßlöffel feinstes Mehl ½ Qt mit etwas Wasser vermischte Milch, 4 Eier, Citronenschale und eine Kleinigkeit Salz.

Das Mehl wird mit Milch gerührt, mit Eidotter und Citronenschale gut geschlagen, danach die gestoßenen Makronen mit dem festen Eiweißschaum durchgerührt. Ist dies geschehen, so wird der Teig sofort in einer mit Butter heißgemachten Pfanne auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut, oder nur auf einer Seite wie Ohrfeige langsam gebacken, stellenweise mit Gelee oder Eingemachtem belegt, zusammengeschlagen und gut mit Zucker bestreut.

30. Semmel oder Weißbrotkuchen. Dazu gehören: 1¾ Pfd feines 2 Tage altes Weißbrot, etwa $\frac{3}{10}$ Qt. Milch zum Einweichen, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Korinthen, ¼ Pfd. gestoßene Mandeln, 6 Eier, 1 Theelöffel Zimt oder etwas Citronenschale.

Die Rinde wird vom Weißbrot abgeschnitten, geröstet und fein gestoßen, das Brot in Stücke gebrochen und in kalter Milch eingeweicht. Dann reibe man die Butter zu Sahne, rühre die Eidotter eins nach dem andern und Zucker hinzu, sowie auch das eingeweichte Brot, die vorher gewaschenen Korinthen, Mandeln und Gewürz, und mische, wenn der Teig stark gerührt worden ist, kurz vor dem Backen den Eiweißschaum durch. Unterdes wird eine gewöhnliche recht saubere Kuchenpfanne mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der feingestoßenen Rinde bestreut, das Eingerührte hineingegeben, glatt gestrichen und ganz langsam, bis zum Umwenden zugedeckt, gelb gebacken, wobei nicht geschüttelt werden darf. Dann wird die übrige gestoßene Rinde über den Kuchen gestreut und solcher bei einmaligem Umwenden auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

31. Asch, süddeutsche Pfannkuchenschüssel. Man streicht eine große irdene Bratpfanne dick mit Butter aus, bestreicht dünne Semmelscheiben mit Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimt und legt sie in die Pfanne. Aus ¼ Qt. Milch, 3 Eiern, dem nötigen Mehl, Salz und Zucker rührt man einen Eierkuchenteig, mit dem man die Semmelschnitten begießt, belegt sie alsdann mit Kirsch- oder Pflaumenkompott ohne Sauce oder auch mit gedünsteten Apfelschnitten und legt eine zweite Semmelschicht darüber, die man wie die erste bestreicht, bestreut und nochmals mit demselben Eierkuchenteig begießt. Man bäckt den Asch im Ofen langsam 1—2 Stunden und gibt ihn mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch.

32. Anis- und Kümmel-Kuchen. Zuthaten: 2½ Uzn geriebenes Weißbrot 2½ Uzn gestoßener Zwieback, 1 gehäufter Eßlöffel feines Mehl, 3 Eier, ½ Qt. Milch, 1 Eßlöffel Anissamen und etwas Salz.

Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen, der Teig möglichst schnell

gerührt, mit dem Schaum vermischt, mit reichlich recht heiß gemachter Butter, der ein Zusatz von Schmalz gegeben werden kann, bei einmaligem Umwenden dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

Statt Anis nimmt man oft Kümmel und bäckt den Kuchen mit Speck.

33. Pfannkuchen von dickgekochtem Reis. Erforderlich: ½ Pfd. abgebrühter, in Milch mit einem Stückchen Butter, einigen Stücken Zimt oder Citronenschale, ¼ Pfd. Rosinen (welche etwas später dazu kommen) und etwas Salz weich und dick gekochter Reis, 4 Eier, 2—3 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot.

Der etwas abgekühlte Reis wird mit den Eidottern, dem Zucker und Zwieback durchgerührt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, in einer Kuchenpfanne mit Butter auf nicht starkem Feuer zu einem großen, oder löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken. Etwas geröstete und feingestoßene in die Pfanne und beim Umwenden auf den Kuchen gestreute Weißbrotrinde oder Zwieback macht ihn ansehnlicher und schmackhafter. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Anmerk. Bei einem Überrest von Reisbrei wird man nach vorstehender Vorschrift leicht das richtige Verhältnis treffen können; hierbei aber ist es besser, Korinthen zu nehmen, da Rosinen, falls man sie nicht vorher aufquellte, im Kuchen nicht weich werden.

34. Pfannkuchen von übriggebliebenen gekochten Nudeln. Zu 2 Pfannkuchen wird ein Suppenteller voll Nudeln, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter, 1 Obertasse Milch, etwas Muskatblüte oder -nuß und ein wenig Salz untereinander gemischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt.

35. Überraschungs-Pfannkuchen. Man bäckt vier Eierkuchen nach Nr. 12, nachdem man zuvor folgende Sachen bereitet und warm gestellt hat, mit denen man die Eierkuchen bestreicht und belegt. Von den Resten eines Kalbsnierenbratens macht man eine Farce, wie man sie zu den kleinen Nierenschnittchen D. Nr. 115 beschrieben findet; dünstet kleine gewiegte Champignons in Butter und wenig Citronensaft weich; ferner schneidet man geräucherten Lachs — einfacher gekochten Schinken in kleine Würfel und rührt endlich aus mehreren durchgeriebenen harten Eidottern, Salz, Pfeffer, saurer Sahne und geriebenem Käse einen dicken Brei. Die fertigen Eierkuchen bestreicht man mit diesen Sachen, jeden mit einer Sorte, rollt sie dann zusammen, schneidet sie in Streifen und reicht sie mit derselben braunen Sauce, mit der man die Kraft-Omelette Nr. 9 überzog.

36. Übriggebliebene Nudeln zu backen. Man macht in einer Pfanne etwas Butter heiß, breitet die Nudeln darin aus und bäckt sie an beiden Seiten gelb.

Sie geben eine angenehme Beilage zu Spinat und andern grünen Blättergemüsen, sind auch passend zu gekochtem Obst.

37. Kuchen von Mehl und übriggebliebenen Kartoffeln. Man macht Butter, oder Schmalz und Butter in einer Pfanne recht heiß, reibt so viele kalte gekochte Kartoffeln auf einer Reibe gleichmäßig hinein, als nötig ist, den Boden der Pfanne zu bedecken, und streut etwas feingemachtes Salz darüber. Nach etwa 10 Minuten wird ein Pfannkuchenteig Nr. 16, das Weiße der Eier zu Schaum geschlagen, eingerührt, darüber gefüllt, der Kuchen bis zum Umwenden zugedeckt, auf beiden Seiten kroß und dunkelgelb gebacken und sogleich zu Tisch gegeben.

Es paßt ein solcher Kuchen bei einem täglichen Tisch zu Salat, sowie auch zu gewöhnlichem Kompott.

38. Kleine Pufferkuchen von Weizenmehl. Zuthaten: 1 Qt. warme Milch, 2½ Uz. geschmolzene und abgeklärte Butter, 3—4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, stark 1 Uze. Hefe, 1 Pfund erwärmtes feines Mehl, 4—7 Unzen Korinthen, Zimt oder Muskatblüte und etwas Salz.

Das Mehl wird mit der Milch fein gerührt, mit dem übrigen vermischt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermengt und zum langsamen Aufgehen zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach Verlauf von 1½—2 Stunden der Teig gut aufgegangen ist, bäckt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne, mit Butter, oder Butter und Schmalz zusammen heißgemacht, zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, welche nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden sind.

39. Gewöhnlicher Puffer Nr. 1. Aus 7 Uzn. Mehl; 1 Qt. lauwarmer Milch, ¼ Tasse geschmolzener Butter oder Schmalz, 3 Eiern, 1⅔ Uz. Hefe und etwas Salz wird ein Teig wie zu kleinen Pufferkuchen gemacht und mit Butter zu 2 großen Kuchen gebacken.

40. Gewöhnlicher Puffer. Nr. 2. (Pufferus domesticus communis.) Man nimmt 2 Pfund Mehl, 1⅔ Uzn. Hefe, 1 Obertasse voll gestoßenen Zucker, ½—1 Obertasse voll geschmolzene Butter, ¼ Pfd. Korinthen, 3—5 Eier, nach Belieben etwas Citronenschale oder Citronenöl, ungefähr ½ Qt. Milch, wobei es auf etwas mehr oder weniger nicht ankommt und bäckt in einer länglich viereckigen Form, in

Ermangelung derselben in einer Schneckenkuchenform davon den Puffer. Er wird warm, aber auch kalt mit Butter gegessen.

41. Pufferkuchen von fein ausgesiebtem Buchweizenmehl. Man nehme zu jeder gestrichenen großen Obertasse Mehl eine gleiche Tasse heißes Wasser, einen reichlichen Eßlöffel dicke saure Sahne, in Ermangelung derselben ebensoviel geschmolzene Butter oder Schmalz, ¼ Uzn. Hefe und etwas Salz. Auch kann man Korinthen hinzufügen.

Nachdem der Teig angerührt, wird er mit einem Löffel stark geschlagen, zum Aufgehen hingestellt und wie der vorstehende Pufferkuchen zu großen oder kleinen Kuchen gebacken.

42. Pfannkuchen von Buchweizenmehl. 2 gestrichene große Obertassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicke saure Sahne und Salz werden gut gerührt, und sogleich in recht heiß gewordener Butter, oder halb Butter halb Schmalz gelbbraun gebacken.

Auch kann man die saure Sahne in einfachem Haushalt fehlen lassen und eine Tasse geriebene kalte Kartoffeln der Masse zufügen, vielfach rührt man Buchweizen Pfannkuchen statt mit Wasser mit guter Buttermilch an.

43. Westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen) mit Hefe Nr. 1. Man nehme hierzu, sowie auch bei den nachstehenden Vorschriften, recht gute mehlige, wohlschmeckende dicke Kartoffeln, wasche sie vor und nach dem Schälen recht sauber und reibe sie roh auf einem Reibeisen. Man bedarf 10—12 große Kartoffeln, etwa ¼ Qt. Milch, ¼ Pfd Weißbrot und 3 kleine Zwiebäcke, 4 Eier, stark 1 Uze. Hefe, 2 Eßlöffel voll dicke saure Sahne und etwas Salz.

Der Teig darf nicht dünn sein, damit sich nicht die wässerigen Teile scheiden. Die geriebenen Kartoffeln werden eine Stunde mit kaltem Wasser bedeckt und mit einem Tuche ausgepreßt. Das Kartoffelwasser gießt man nicht weg, sondern läßt die Stärke, welche darin enthalten ist, sich zu Boden setzen, gießt das Wasser davon und benutzt sie zu der Kuchenmasse, sonst hat man nur die wertlose Pflanzenfaser. Dann werden Milch, Weißbrot und Zwieback heiß gemacht, zerrührt, Kartoffeln, Eier, Hefe, Sahne und Salz tüchtig durchgerührt und der Teig an einem warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Er muß solange aufgehen, bis er den doppelten Umfang erreicht hat; dann wird mit dem Backen angefangen. Das Feuer darf hierbei weder zu stark noch zu schwach sein, weil im ersteren Falle die Kuchen nicht gar werden, im letzteren austrocknen würden. Es gehört zu Reibekuchen überhaupt

reichlich Fett; halb abgeklärte Butter, halb Schmalz eignet sich vorzüglich dazu. Es wird dieses in einer Kuchenpfanne recht heiß gemacht und der Teig zu kleinen Kuchen gebacken, welche bis zum Umwenden zugedeckt und gelbbraun gebacken werden.

44. Westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen) ohne Hefe Nr. 2. ½ Qt geriebene rohe Kartoffeln nach vorhergehender Angabe, doch nicht ausgepreßt, 6 Eier, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 2 Zwiebäcke, 2 Löffel Aleuronat und etwas Salz.

Das Geriebene wird zum Abtröpfeln 5 Minuten auf einen Durchschlag gelegt, dann mit Eidottern, Sahne, Mehl und Salz vermischt und der Eierschaum durchgemengt. Zum Backen kann nach Belieben geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, Schweineschmalz, langsam ausgebratener Speck, auch gut ausgeglühtes Rüböl genommen werden; indes ist eine Mischung von Butter und Schmalz besonders zu empfehlen. Jedenfalls muß das Fett bereit stehen, wenn die Kuchen eingerührt sind, damit man nicht genötigt ist, den Teig hinzustellen, wodurch die Kuchen an Schmackhaftigkeit verlieren würden. Die Masse wird löffelweise in die mit reichlich heißem Fett versehene Pfanne gegeben und offen während weniger Minuten dunkelgelb gebacken, wobei die Kuchen mit dem Messer einmal umgewendet, und nachdem die ersten herausgenommen, bei Hinzuthun von Fett andere hineingelegt werden.

45. Wohlfeile westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen). Nr. 3. Man nehme einen etwas gehäuften Suppenteller nach Nr. 43 geriebene rohe Kartoffeln, gebe dazu eine etwas gehäufte Untertasse gekochte, ganz kalt geriebene Kartoffeln, 1 Ei und Salz, rühre solches gut untereinander und backe in reinschmeckendem, heiß gemachtem Rüböl oder nach Belieben in Rüböl und Schmalz rasch kleine Kuchen davon in offener Pfanne nach Nr. 43. Es werden von bemerkter Masse 7 Stück. Man kann sie zum Thee oder mit Apfelmus geben.

46. Zwiebäcke mit Sauce. Zu ½ Qt Milch nehme man, wenn die Schüssel besonders gut sein soll, 4, sonst 2 Eier und 1—2 Eßlöffel Zucker, würze es mit Citronenschale und gieße dies zum Einweichen über die Zwiebäcke. Ist die Eiermilch eingezogen, wobei die Zwiebäcke nicht im geringsten zerbröckeln dürfen, so drücke man beide Seiten in feingestoßene Weißbrotrinden und backe die Zwiebäcke in einer Pfanne mit heißgemachter Butter auf mäßigem Feuer hellbraun.

Man kann eine rote oder weiße Weinsauce (siehe Abschnitt R.)

darüber anrichten oder dazu reichen, so auch jeden Zwieback mit Fruchtgelee bestreichen.

47. Preißelbeerschnitte. Man schneidet Weißbrot, das einen oder zwei Tage alt ist, in fingerdicke Scheiben, legt sie in eine Schale, übergießt sie mit warmer Milch, nimmt sie, wenn sie durchgeweicht sind, heraus und legt sie auf eine Schüssel, um wieder neue Scheiben in die Milch legen zu können. Nun zerrührt man 2—3 Eier, gibt die Milch, die von den Scheiben übrig geblieben, und auch die, welche abgeflossen ist, hinein, und wenn dies zusammen noch gerührt ist, legt man jedesmal soviel Weißbrotscheiben in diese Eiermilch, als in einer Pfanne Platz haben; man wendet sie darin um, dreht sie in gestoßenem Zwieback noch einmal tüchtig herum und bäckt sie nun in reichlich Butter auf beiden Seiten kroß und bräunlich und bestreicht sie mit dick eingekochten Preißelbeeren oder mit Preißelbeergelee und bestreut sie mit Zucker.

48. Arme Ritter schnell und gut zu backen. Es eignen sich hierzu am besten große doppelte Zwiebäcke, welche nur einmal im Ofen gewesen sind, oder auch Semmel. Von ersteren nehme man zu 6 Stück, an Gewicht 1⅛ Pf. knapp Qt Milch und 6 Eier. Die Zwiebäcke werden gespalten, die Milch wird mit etwas Citronenschale oder Zimt und ein wenig Salz gewürzt (kochende Milch würde die Zwiebäcke ganz auflösen) und mit einem Löffel darüber verteilt, wobei man bald nachher die untersten weichen Schnitten auf eine flache Schüssel legt. Unterdes schlägt man die Eier, legt die Schnitten mit beiden Seiten hinein, daß die Eier gut einziehen, und bäckt sie in heißgemachter Butter mit Schmalz vermischt dunkelgelb.

Man bestreut sie stark mit Zucker und gibt sie womöglich mit frischem Kompott recht heiß zur Tafel.

Noch wohlschmeckender werden die Armen Ritter, wenn man sie in eine Klare (siehe A. Nr. 28 oder 29) taucht und dann in Schmelzbutter bäckt.

In der feinen Küche bestreicht man die eingeweichten Armen Ritter vor dem Backen mit einer Mandelmasse aus geriebenen Mandeln, Eiern, saurer Sahne und Zucker.

49. Spanischer Brotberg. Man schneidet 6 altbackene Semmeln, nachdem man die Rinde abgerieben, in Scheiben, legt sie in eine tiefe Schüssel und übergießt sie mit einem dicken heißen Weinschaum aus ½ Qt Rotwein, ¼ Pfd Zucker, 6 Eidottern, Salz, Citronenschale und 1 Uze. Reisstärke, läßt sie eine Viertelstunde darin ziehen, kehrt sie in

der abgeriebenen Rinde um und bäckt sie wie in voriger Nummer. Dann läßt man die Schnitten abkühlen, bestreicht sie mit einem guten Apfelmus oder einer Obstmarmelade, schichtet die Scheiben bergartig auf und überzieht sie mit dem steifen, mit Zucker gesüßten Schnee der 6 Eiweiße. Man bäckt den Brotberg in gelinder Wärme im Ofen dunkelgelb und reicht ihn statt eines Auflaufes zum Nachtisch.

50. **Karthäuserklöße.** Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb durchgeschnitten. Zu 3 Brötchen nehme man 3 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Citronenschale, Muskatblüte oder Zimt, klopfe es untereinander, gieße es über die Brötchen und lasse sie 2—3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden, bestreue man sie mit der abgeriebenen Rinde und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richte die Klöße zum Kompott jeder Art an, oder gebe eine beliebige Wein- oder Fruchtsauce dazu.

51. **Reisbirnen (ostfriesisch).** Man kocht ½ Pfd. Reis, nachdem derselbe gut abgebrüht, mit Milch weich und recht steif, gibt dann ein Ei dick Butter, Zucker und abgeriebene Citronenschale nach Geschmack hinzu. Nach dem Erkalten der Masse formt man längliche Klöße daraus, die man in Ei und Zwieback umwendet und in Butter hellbraun bäckt.

Man gibt eine Vanille-, Wein- oder Fruchtsauce dazu.

Krankenspeisen. Alle Eierkuchengerichte sind für Kranke ungeeignet, weil sie durch ihr Backen in Fett zu schwer verdaulich werden, erlaubt ist allenfalls Nr. 6 und 9.

L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen

1. Eier zu kochen. Um die Eier genau nach Wunsch zu kochen, darf man sie nicht eher ins Wasser legen, als bis es stark kocht. Weiche Eier erfordern zum Kochen 3 Minuten, wenn die Dotter etwas dicklicher sein sollen, 4 Minuten; Eier zum Butterbrot oder zum Verzieren der Gemüse, wozu man das Weiße fest, das Gelbe noch etwas weich nimmt, 5 Minuten; doch ist dabei starkes Feuer vorausgesetzt, auf welchem das Wasser nach dem Hineinthun der Eier alsbald wieder ins Kochen kommt. Auf Petroleum-Kochern braucht man etwa eine Minute mehr.

Neuerdings gibt es sehr praktische Eieruhren, die den vordem gebräuchlichen Sanduhren weit vorzuziehen sind; aber auch sie kann man nur beim Kochen der Eier auf raschem Feuer verwenden, da bei schwachem Feuer die Zeitdauer zu gering ist.

Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz von Bindfaden zweckmäßig und bequem, indem darin die Eier zugleich hineingegeben und zugleich herausgenommen werden können.

Will man die Eier abschälen und zum Verzieren von Gemüse gebrauchen, so werden sie zugleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam aus der Schale gelöst und in gesalzenem Wasser wieder erwärmt.

2. Sächsische Sol-Eier werden bekanntlich am wohlschmeckendsten auf den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Sol-Eier von gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in gewöhnlichem Wasser hart, jedoch nie länger als 10 Minuten, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen. Oft wird die Salzsole auch mit gestoßenem Kümmel gewürzt.

Anmerk. Die Sachsen essen die Sol-Eier am häufigsten zum bayrischen Bier. Auch werden sie, sowie Lerchen und Salzgurken, von den Halloren — einem alten sächsischen Volksstamm — noch alljährlich an den Hof gebracht.

3. Kiebitz- und Möven-Eier zu kochen. Beide werden hart gegessen; in Wasser 8 Minuten gekocht und als Eingangsgericht mit verschiedenem Brot und Kresse gereicht und in einer Schüssel, die zur Hälfte mit Salz gefüllt ist, angerichtet. Ihrer Kleinheit und feinen Schale wegen ist beim Einlegen ins Wasser Vorsicht zu empfehlen. Sie sind von feinem Wohlgeschmack, wenn man sie frisch erhält.

Anmerk. Da man häufig schon angebrütete Kiebitz-Eier erhält, so unterwirft man sie vor dem Kochen einer Probe. Legt man ein Ei nach dem andern in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schale und die Eier sinken gleich darin auf dem Boden, so sind sie frisch. Drehen sie sich erst mehrmals und sinken dann, so sind sie bebrütet.

4. Rührei. Von gewöhnlichen, nicht zu kleinen frischen Eiern nehme man zu jedem Ei 1 Eßlöffel Milch, wenig Salz und die Hälfte einer kleinen Walnuß groß Butter. Man zerklopft Eier, Milch und Salz, läßt, am besten in einem kleinen irdenen Geschirr die Butter gelb werden, gießt die Eier hinein und rührt sie über ganz schwachem Feuer langsam bis zum Dickwerden; die Pfanne wird schon vorher abgenommen, und das Rührei, sobald es fertig ist, in ein bereitstehendes Schüsselchen gefüllt, damit es recht weich bleibe. Beim Rühren darf dasselbe nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen. Oft wird aber das zu zartem Brei gerührte Ei vorgezogen. — Pikanter und für viele schmackhafter wird das Rührei, wenn man statt Milch und Butter Wasser und Speck nimmt.

Man gibt das Rührei zu Spargel, grünem Salat, Bückingen, Sommerwurst, kalter Zunge und Rauchfleisch; zu den drei letzteren kann etwas feingehacktes Schnittlauch mit den geklopften Eiern vermischt werden.

Rührei läßt sich mannigfach verändern durch das Durchmischen von weichgedünsteten zerschnittenen Pilzen, kleinen gekochten Spargelspitzen, von einigen entgräteten Sardellenstückchen, gewiegtem Lachs, sowie von einigen Löffeln geriebenem Käse jeglicher Art.

Will man das Rührei als Eingangsgericht nach der Suppe reichen, so füllt man es in vorher erwärmte Muschelschalen und mischt in der feinen Küche in Fleischbrühe gekochte, würfelig zerschnittene Kalbsmilch und Trüffelscheiben dazwischen und belegt das Rührei mit Streifen Lachs. Für den einfachen Tisch mischt man Käse unter die

Eiermasse, ehe man sie rührt, bestreicht die Oberfläche mit Tomatenbrei, nachdem man sie eingefüllt, oder besteckt sie mit Cervelatwurststiftchen und umkränzt die Muscheln mit gerösteten Semmelschnittchen.

Als feine Abendschüssel reicht man auf feinen Tafeln das Rührei im Frühling auf folgende Weise. Man putzt rote und weiße junge Radieschen, läßt ein Blättchen oben stehen, schneidet die Schale der Wurzel nach dem Blättchen zu mit scharfem Messer in schmalen Streifen beinahe herunter, ohne sie abzutrennen, legt die Radieschen einige Stunden in kaltes Wasser und erhält so zierliche Röschen. Man läßt sie abtropfen, schneidet runde Weißbrotscheiben, die man in der Mitte aushöhlt, gelb röstet und mit einem Sträußchen frischer, mit einigen Tropfen Öl und wenig Salz vermischte Kresse ausfüllt. Drei Trüffeln kocht man weich und zerschneidet sie in Scheiben. Dann bereitet man ein gutes Rührei aus etwa 10 Eiern, häuft dies bergförmig in die Mitte einer erwärmten Schüssel, belegt es mit den Weißbrotschnitten und umkränzt es mit Radieschenröschen und Trüffelscheiben.

5. Verlorene Eier. Eine Handbreit hoch Wasser wird in einem Topf mit Salz und wenig Essig gekocht, frische Eier, eins nach dem andern rasch hinein geschlagen, doch müssen sie nebeneinander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammenhält (hart dürfen sie nicht gekocht sein), werden sie herausgenommen, und wenn man sie säuerlich wünscht, mit etwas Essig besprengt. Dann schneidet man sie ringsum glatt, streut etwas feingestoßenes Salz darüber und gibt sie, auf Spinat gelegt oder dazu angerichtet, zur Tafel.

Auch als Eingangsgericht nach der Suppe können die verlorenen Eier gereicht werden und zwar gibt man in der einfachen Küche dann eine Sardellen-, Herings-, Sauerampfer- oder Remouladensauce über die Eier und verziert die Schüssel mit gerösteten Brotschnitten. — In der feinen Küche bestreicht man eine Schüssel dick mit der folgenden sämigen Sauce. Mehrere Zwiebeln und einige Schinkenscheiben werden in Butter gelb geschwitzt, 2 Löffel Mehl hinein geröstet und halb Fleischbrühe, halb Sahne hinzu gethan, daß eine sämige Sauce entsteht, die durch ein Sieb gestrichen wird. Dann fügt man 2½ Uzn geriebenen Parmesankäse an die Sauce, zieht den Eiweißschnee zweier Eier durch und streicht die Hälfte Sauce auf die Schüssel. Man ordnet die verlorenen Eier darauf, überfüllt sie mit dem Rest der Sauce, bestreut die Oberfläche mit Semmelkrumen und Käse, beträufelt sie mit Butter und bäckt die Eieroberfläche gelblich.

6. Gebackene oder Spiegel-Eier. In einer gescheuerten, sauberen Pfanne läßt man Butter heiß werden, schlägt die Eier behutsam hinein,

so daß jedes Ei ganz bleibt, streut etwas feingemachtes Salz darüber und schiebt sie, wenn das Weiße dicklich geworden ist, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie zu Spinat oder zu ähnlichen Gemüsen an. Da ein wohlgelungenes Spiegelei keinen braunen Rand haben, auch unten nicht bräunlich aussehen darf, so ist es ungeübten Händen zu empfehlen, die Eier in einem Tiegel auf kochendem Wasser zu bereiten.

Auch kann man die Spiegeleier mit folgender Sauce anrichten und sie als angenehme Abendspeise reichen.

Auf 4 Personen nimmt man etwa 2 Eier, 1 stark gehäuften Theelöffel Mehl oder Stärke, 1 große Obertasse Wasser, Essig nach Geschmack und soviel Zucker, daß der Essig gemildert wird. Dies alles wird bis zum Aufkochen gerührt, $1/2$ Ei dick Butter durchgemischt, über die heißen Eier angerichtet und die zugedeckte Schüssel einige Minuten auf eine heiße Platte gestellt.

Will man die Spiegeleier als Eingangsgericht nach der Suppe geben, so bereitet man sie nach folgender Weise. Man läßt vom Bäcker ein Weißbrot in Rollenform backen, schneidet dies in Scheiben, entfernt die Krumen, ohne die Rinde zu verletzen und bäckt die Brotrinde in Schmalz goldbraun. Man legt sie auf eine mit Sardellenbutter bestrichene flache Schüssel, bestreicht die Ringe mit dicker saurer Sahne, schlägt in jeden Ring ein Ei, salzt die Eier, beträufelt sie ebenfalls mit etwas saurer Sahne, bedeckt die Schüssel mit einem Butterpapier und bäckt das Gericht bis das Eiweiß erstarrt ist. Sehr hübsch ist als Umkränzung eine Reihe ganzer gefüllter Tomaten.

7. Eier mit Senfsauce. Frische Eier werden weich gekocht, abgeschält, der Länge nach glatt durchschnitten, in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, gelegt und mit sehr wenig feingemachtem Salz bestreut. Es wird eine Senfsauce (siehe Abschnitt R.) darüber gegeben oder nur zerlassene Butter, die man mit Senf verrührt hat.

8. Gefüllte Eier. Hartgekochte Eier schneidet man durch, nimmt die Dotter heraus und vermischt die Hälfte der gehackten Dotter mit einigen gewiegten Sardellen, Champignons, einem Stückchen gehackter Zunge oder Schinken und einem rohen Eidotter. Von den übrigen Dottern rührt man mit Senf, Öl, Estragonessig, Salz und Pfeffer eine dickliche Sauce, mischt einen Teil derselben unter die gewiegten Sachen, daß man eine geschmeidige Farce erhält, füllt diese in die ausgehöhlten Eierhälften und gießt die übrige Sauce über die Eier. Diese gefüllten Eier sind bei Herren sehr beliebt und bieten für den Abendtisch eine angenehme Abwechselung.

Ebenso bilden **warme** gefüllte Eier eine hübsche Speise, die sich besonders als Eingangsgericht nach der Suppe eignet. Man kann die hartgekochten Eier dazu verschiedenartig füllen, entweder mit einer Fischfarce, einem sehr feinwürfelig geschnittenen Kalbsmilch- oder Geflügelragout oder aber nur einfach mit den ausgelösten Eidottern, die man zerreibt und mit feinen Kräutern, Reibbrot, geriebenem Käse und etwas Fleischbrühe zu einer Farce verarbeitet. In jedem Falle behält man etwas von der Füllung zurück, streicht dies auf eine flache Schüssel, stellt die gefüllten Eierhälften nebeneinander darauf, beträufelt sie mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt sie goldbraun.

9. Eierberg. Das Weiße von 6 hartgesottenen Eiern schneidet man in feine nudelartige Streifen, dämpft sie in einer Bechamelsauce (siehe Abschnitt R.) und richtet sie bergförmig auf einem kleinen heißen Schüsselchen an. Die Eidotter zerreibt man mit einem Stück frischer Butter und Salz, reibt sie dann durch ein Sieb auf die angerichteten Eiweißstreifen und belegt die Schüssel mit gerösteten Semmeldreiecken und läßt das Gericht im Ofen recht heiß werden.

10. Marinierte Eier. Man kocht 18 frische Eier hart, schält sie und legt sie in einen kleinen Steintopf. Dann kocht man 1 Qt Essig mit ½ Uze. Pfeffer, 15 Ingwer und ebenso viel Jamaikapfeffer 10 Minuten und gießt ihn durch ein Sieb auf die Eier. Der Steintopf wird nach dem Erkalten des Essigs mit Pergamentpapier verbunden und die Eier nach 3—4 Wochen als Beilage zum Butterbrot gereicht.

11. Eiweiß roh für Kranke. Man schlägt ein Eiweiß zu steifem Schnee, fügt langsam 1 Eßlöffel dicke süße Sahne, 1 Löffel Cognac und 1 Theelöffel feinen Zucker hinzu und reicht es dann sofort löffelweise.

12. Eierkäse. 9—10 Eier (je nach der Größe) schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit 1 Qt. Milch und etwas Salz so lange über schwachem Feuer, bis das Ganze gerinnt, zu heiß darf es nicht werden, und gießt es dann zum Ablaufen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, welche man vorher in kochendem Wasser hat ausquellen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man indes etwas längere Zeit bis zum Gebrauch, so wird der Eierkäse jedenfalls milder, wenn man die Eiermilch in einen Steintopf gießt, in kochendes Wasser stellt und darin so lange fortwährend kochen läßt, bis sie gerinnt.

Man besteckt den Eierkäse mit Mandelstiftchen und gebe als angenehme Sauce dazu: Sahne von saurer Milch mit Vanille-Zucker

schäumig geschlagen und mit Arrak vermischt. Auch paßt eine kalte Wein- oder Fruchtsauce dazu.

13. Eier-Gallert. 1 Qt. Milch, 4 geschlagene Eier und 5 Eidotter, 1 abgeriebene Citrone, Zucker und Zimt gebe man in eine tiefe Schüssel, setze sie zugedeckt auf kochendes Wasser und lasse sie so lange stehen, bis das Gericht dick geworden ist. Nach dem Erkalten bestreue man es mit Zucker und gebe eingemachte Preißelbeeren oder ein anderes herzhaft schmeckendes Kompott dazu.

Einen sehr hübschen Eierberg kann man aus dem Eier-Gelee herstellen. Man belegt eine runde Schüssel mit Scheiben von Biskuit und Makronen, die man in Himbeersaft tauchte und reibt das Eier-Gelee durch ein Porzellansieb lose auf das Gebäck, daß es bergartig aufgehäuft und locker erscheint. Man beträufelt den Eierberg mit rotem Fruchtsaft, bestreut ihn mit Zucker, umlegt ihn mit einem Kranz steifer Schlagsahne und reicht eingemachte Kirschen nebenher.

14. Geschlagene Milch. Dick gewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebesen 1/4 Stunde stark geschlagen, mit Zucker und Zimt durchgerührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt und mit Zwieback gereicht. Man kann auch ein Glas roten Wein mit durchschlagen.

15. Zerrührte Käsemilch (Barkäse, Stippmilch). Man nimmt dick gewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe des Feuers, daß sie allmählich von den wässerigen Teilen sich scheide (doch muß sie weich bleiben), läßt sie in einem dazu bestimmten leinenen Beutel ablaufen, rührt sie durch ein blechernes Sieb und rührt dann junge Sahne oder frische Milch mit Zucker und gestoßener Vanille durch. Oder man füllt die saure Milch ungewärmt mit oder ohne den Rahm in einen losen leinenen Beutel und hängt diesen am Abend vor dem Gebrauch auf, damit die Molke ablaufen kann. Sie ist feiner und zarter wie die heißgemachte Milch und wird wie diese mit Rahm oder süßer Milch und Zucker angerührt. Nachdem man sie in eine tiefe Schüssel gefüllt und glatt gestrichen, bestreut man sie mit Zucker und reifen Weinbeeren, auch wohl mit gestoßenem Ingwer, oder man gibt etwas saure Sahne, die mit Zucker und Zimt schäumig geschlagen ist, darüber und die übrige Sahne dazu. Ohne Sahne muß diese Milch nicht zu dick gerührt und Rücksicht darauf genommen werden, daß sie sich nach dem Anrühren, gleichwie Reis nach dem Kochen, bedeutend verdickt.

Viele lieben es, Stippmilch mit Preißelbeeren, Weinbeeren oder Kirschkompott zu verzieren.

16. Gekochter Reis. Man kocht guten abgebrühten Reis in Salzwasser 20 Minuten, gießt ihn dann ab und stellt ihn noch 10 Minuten in eine warme Ofenröhre, wo man ihn öfter umschwenkt, bevor man ihn zu Tische reicht. Man gibt diesen Reis der Abwechselung halber oder im Frühling, wo die Kartoffeln schlecht werden, statt dieser zu allen gebratenen und gekochten Fleischspeisen.

In Amerika kocht man den Reis, indem man ihn mit kochendem Wasser übergießt, 10 Minuten damit verdeckt stehen läßt und dies noch zweimal wiederholt. Dann stellt man ihn mit Salzwasser aufs Feuer, läßt ihn aufkochen, gießt das Wasser ab, schüttet den Reis auf eine Schüssel und stellt ihn 10 Minuten in einen mäßig heißen Ofen. Dann verrührt man ihn mit etwas Butter und richtet ihn locker an. Er wird sehr schön durch diese Methode und die Körner bleiben völlig unversehrt.

Noch schöner wird der Reis, wie ich ausgefunden habe, auf folgende Weise. Man bringt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt ihn bis zum Kochen kommen und gießt ihn ab. Dies wiederholt man noch zweimal, läßt ihn dann mit bestimmter Flüssigkeit aufwallen und setzt ihn darauf auf eine heiße Herdstelle, wo er *ohne zu kochen*, weich aufquillt und in 15 bis 20 Minuten fertig ist.

17. Turiner Reis. $2\frac{1}{2}$ Uzn. Carolina- oder Mailänder Reis wird in kaltem Wasser gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und mit einer zerriebenen Zwiebel in $2\frac{1}{2}$ Uzn. Butter unter beständigem Rühren leicht gelb gebraten. Dann füllt man 1 Glas Weißwein, etwas Citronensaft und $\frac{1}{10}$ Qt. kräftige Fleischbrühe an und kocht den Reis weich und körnig. Vor dem Anrichten schmeckt man ihn mit Salz und wenig Pfeffer ab und gibt ihn zu gedämpften Fleischspeisen. Verfeinern kann man das Gericht durch Ersetzen des Weißweines durch Madeira und den Zusatz von $\frac{2}{3}$ Uzn. zerschnittene gedämpfte Trüffeln, die man einige Minuten in dem Reis ziehen läßt.

18. Reis zu Ragout. Man nimmt zu 2 Schüsseln 1 Pfund Reis, kocht ihn ab und läßt ihn in Bouillon ausquellen, rührt dann ein Glas Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd Parmesankäse hinzu und legt ihn als Rand um ein angerichtetes Ragout von Geflügel oder Kalbfleisch.

19. Reisbrei. Zu 7 Uzn Reis gehören 2 Qt Milch. Man koche den Reis dreimal auf (vergl. Nr. 16), lasse ein Stückchen Butter in einem Topfe zergehen, wodurch die Milch vor dem Anbrennen gesichert wird, gieße die Milch hinein und lasse sie zum Kochen kommen.

Dann gebe man den Reis mit einigen Stückchen gutem Zimt (feiner ist es stets, statt Zimt Vanille zu nehmen, zumal der Zimtgeschmack manchem nicht zusagt) dazu und lasse ihn an heißer Herdstelle gar, aber nicht zu weich und nicht zu dick ausquellen; kochen darf er nicht mehr. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugefügt, der Reis in eine Schüssel gefüllt und mit Zucker bestreut, oft auch mit gelbgebratener Butter begossen. Wünscht man den Reis kalt zu geben, so rechne man beim Kochen darauf, daß er während des Kaltwerdens viel dicker wird. Auch gebe man ihn nicht sogleich in die bestimmte Schüssel, sondern rühre ihn vorher erst durch, am besten mit einigen Eidottern und einem Güßchen Rum oder Liqueur, da er sonst kalt leicht nichtssagend schmeckt.

Übriggebliebenen Reisbrei kann man entweder als Pfannkuchen nach K. Nr. 33 zubereiten, oder auch zum Füllen von Plinsen nach K. Nr. 4 zweckmäßig verwenden. Auch kann man ihn zu kleinen Klößchen formen, in Schmelzbutter ausbacken und sie noch heiß in geriebener Schokolade umwenden.

20. Reis in Rotwein für Kranke. Man bringt 3 Uzn. Reis zweimal mit kaltem Wasser bis vors Kochen, kocht ihn dann in Wasser halb gar, füllt ½ Qt. Rotwein, 2 Theelöffel Citronenzucker und etwas Zimt hinzu und kocht ihn völlig gar. Dann gibt man ihn heiß zu Tisch und warme versüßte mit Eigelb verrührte Sahne als Sauce dabei.

21. Reis mit Äpfeln. Man nehme hierzu den besten Reis, koche ihn dreimal auf, lasse in einem Topfe einen Stich Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimt und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam ausquellen (siehe Nr. 16) Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man die Äpfel nebst einem reichlichen Stück Zucker dazu, koche den Reis vollends gar, aber nicht zu dick, und rühre ihn vorsichtig durch, damit er ganz bleibe. Auch kann man ein Glas Weißwein durchrühren. Alsdann richte man ihn an und streue Zucker darüber.

Zu ¼ Pfd. Reis sind 6 mittelmäßig große geschälte und in je 8 Teile geschnittene nicht sehr saure Äpfel ein gutes Verhältnis und gibt dies als zweites Gericht eine Portion für 3 Personen.

Man kann die Äpfel auch zu Mus kochen und mit dem Reis vermischen, was feiner ist. Wird spät im Frühjahr dies Gericht von Paradies-Äpfeln zubereitet, so lasse man sie zur Hälfte weich kochen und gebe dann erst den abgebrühten Reis hinzu. Sehr wohlschmeckend ist ein Schälchen mit Äpfel- oder Brombeergelee als Beigabe zu diesem Reis, der vielfach auch statt in Wasser mit Milch gekocht wird.

Ein guter Apfelreis läßt sich auch als Nachspeise sehr wohl verwenden, wenn man den mit Milch gar gekochten Reis mit Butter, Zucker, zerriebenen Makronen und 3—4 Eigelb vermischt und ihn leicht in eine runde Form drückt. Man höhlt die Mitte der Schüssel aus, füllt gar gedünstete Apfelviertel, die nicht zerfallen sein dürfen, hinein, stürzt den Reis, belegt seine Oberfläche mit der zweiten Hälfte Apfelviertel und umgibt ihn mit einem Kranz eingemachter Kirschen.

22. Reis mit Rosinen (ein leichtes Essen für Genesende). Ist der Reis abgekocht, so setze man ihn nach vorhergehender Angabe aufs Feuer und gebe, wenn er weich ist, ausgesuchte und gewaschene weich gedämpfte Rosinen dazu und lasse ihn damit noch einige Minuten durchziehen.

23. Jan im Sack (Pottgebeutel, Reisbeutel). $1\frac{1}{2}$ Pf Reis oder $\frac{3}{4}$ Pfd. Reis und $\frac{3}{4}$ Pfd. mittelfeine Graupen mit 1 Pfund guten Zwetschen, oder 11 Uzn. Zwetschen und $5\frac{2}{3}$ Uzn. Rosinen. Anstatt der Graupen ist auch eine Mischung von Reis und geschältem Spelz zu gleichen Teilen zu empfehlen.

Reis, Rosinen und Zwetschen werden gut gewaschen, letztere offen abgekocht. Dann legt man ein ganz sauberes, in heißem Wasser stark ausgedrücktes Tuch in eine tiefe Schüssel, streut das Bemerkte nebst Salz lagenweise hinein, bindet das Tuch derartig zu, daß Raum zum Ausquellen bleibt, stellt es, mit einem alten Teller darunter und mit reichlich kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer und läßt das Gericht 2 Stunden kochen. Beim Anrichten kann braune Butter und Zucker darüber gegeben und Braten mit Bratensauce oder roher Schinken dazu gegessen werden. Bei sparsamer Einrichtung ist ohne weiteres folgende Sauce passend und Rauchfleisch eine angenehme Beilage.

Zur angegebenen Portion wird ein Eßlöffel Mehl, hinreichende Milch, 1 Eidotter, 1 Stück Butter, Zucker und etwas Salz bis zum Aufkochen gut gerührt; die Sauce darf nur mäßig gebunden sein. Diese Portion als einzelnes Gericht paßt für 6, andernfalls für 10 Personen.

Das Geraten dieser Speise hängt hauptsächlich vom Binden ab. Läßt man zum Ausquellen zu wenig Raum, so wird sie fest, zu viel Raum macht sie weich, weshalb zum erstenmale zu raten ist, während des Kochens einmal nachzusehen, um nötigenfalls das Band loser zu binden.

24. Reis mit Tomaten. Man quillt den gut abgekochten Reis, nachdem man ihn in Butter $1/4$ Stunde durchgebraten hat, in leichter

Fleischbrühe weich und sehr dick aus, fügt dann die durchgestrichenen in Butter mit Salz, Pfeffer, zerschnittener Zwiebel und einem Stückchen Schinken, sowie etwas Bouillon gedünsteten reifen Tomaten hinzu und richtet den Reis zu Beefsteaks und Lammrippchen an. Reste verwendet man zu Tomatensuppe.

25. **Sagokompott** (Originalrezept). Man kocht 3 Uzn. Perlsago in $\frac{1}{10}$ Qt. Wasser, ebensoviel Weißwein, 2 Löffeln Himbeersaft $2\frac{1}{3}$ Uzn Zucker und $\frac{1}{10}$ Uz. Ananasextrakt dick aus. Dann vermischt man den Sago mit mehreren würfelig geschnittenen eingemachten Pfirsichen und halbierten Kirschen, füllt das Kompott in eine Schüssel, überstreicht es mit einem Guß von $1\frac{1}{3}$ Uzn geriebenen Mandeln, 1 Uze Zucker und 3 Eidottern, bäckt das Kompott $^1/_4$ Stunde in mäßig warmem Ofen und reicht es warm. Für den einfachen Tisch kann man dem nur in Wasser, Zucker, Citronenschale und -saft zuletzt einige Löffel Saft oder ausgequellte Rosinen oder Korinthen, auch wohl in Zucker und Wein weich gedämpfte Apfelviertel durchmischen.

26. **Tapioccabrei für Kranke.** Man rührt in $\frac{1}{2}$ Qt kochende Milch $1\frac{1}{3}$ Uze Tapiocca und kocht dies etwa 15 Minuten zu einem gleichmäßigen Brei, gibt eine Prise Salz und etwas Zucker daran und rührt vor dem Anrichten zwei zu Schaum geschlagene Eiweiß durch den Brei.

27. **Gute Nudeln** (Portion für 8—10 Personen). Hierzu gehören 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch und soviel ganz feines Mehl, als Milch und Eier annehmen. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt es mit einem Messer zu einem leichten Teig, legt diesen auf einen Tisch und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, fast festen Teige. Je länger und steifer dieser verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in vier Teile, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Trocknen auf einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweis durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in strohhalmbreite Streifen, macht diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut, und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen.

Man koche die Nudeln in reichlich kochendem Wasser mit Salz weich, etwa $^1/_2$ Stunde, schütte sie auf einen Durchschlag und gieße kochendes Wasser darüber. Dann richte man sie an und gebe gebräunte

Butter darüber. Oder man koche Milch mit einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas Salz, lasse die Nudeln einigemal darin durchkochen, richte sie an und gebe soviel gestoßenen, in Butter gelbbraun gerösteten Zwieback darüber, daß sie ganz bedeckt sind. Auch kann man statt des Zwiebacks einen kleinen Teil ungekochter Nudeln in gelbgemachter Butter kroß braten und die Nudeln damit bedecken oder geriebenes, in Butter braun geröstetes Schwarzbrot zum Überstreuen nehmen. Kalbsbraten und getrocknete Zwetschen sind eine passende Beilage, doch ist auch ohne weiteres Apfelmus angenehm dazu.

Anmerk. Wie von der sämigen Brühe eine Kraftsuppe bereitet werden kann, findet man in B. Nr. 88.

Aus Überresten von Nudeln kann man nach K. Nr. 34 u. 36 wohlschmeckende Speisen bereiten.

28. Mittelgrobe Graupen mit Zwetschen (ein Mittag- und Abendgericht). Man rechne als Gemüse auf 3 Personen ½ Pfd. Graupen, setze sie mit einem Stück Butter und wenig Wasser aufs Feuer und koche sie in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen und Durchrühren langsam recht weiß und kurz ein und füge etwas Salz hinzu. Unterdes brühe man ½ Pfd. Zwetschen ab, koche sie in reichlichem Wasser langsam weich, schütte sie mit der Brühe zu den weichgekochten Graupen, rühre alles mit 1—2 Eßlöffel Zucker oder Sirup untereinander und lasse es noch ein wenig kochen.

Es wird dies Gericht zwar mit der Gabel gegessen, darf jedoch nicht zu dick gekocht sein. Man gebe kaltes Rauchfleisch oder eingeschnittenen Braten dazu.

29. Graupen mit saurer Sahne. Man brüht die Graupen mit kochendem Wasser ab, brät sie in Butter langsam 10—15 Minuten und kocht sie in Milch gar. Dann fügt man das nötige Salz hinzu, vermischt sie mit mehreren mit dicker saurer Sahne verquirlten Eiern, füllt die Graupen in eine Form und bäckt sie in einer halben Stunde lichtbraun. Man reicht süße Sahne zu diesem Gericht und gibt es als angenehme Abendspeise.

30. Ein leichtes Abendessen von Buchweizengrütze. Man läßt Buchweizengrütze in kochender Milch ausquellen, versetzt sie mit etwas Salz und läßt sie nicht gar zu weich und nicht zu dick kochen. Beim Anrichten gebe man braune Butter und Zucker darüber.

31. Mehlgräupchen zu kochen. Derselbe ebenso fein ausgerollte Teig wie zu Nudeln, wird in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Wiege- oder Hackmesser so fein wie Graupen macht. Ist der

Teig vorzüglich schön und fest, so kann man ihn auch auf einer Reibe reiben. Diese Mehlgräupchen werden besonders zu Milchsuppen gebraucht.

32. **Maisbrei.** Derselbe wird wie Maissuppe, doch dicker gekocht und ist ein nahrhaftes und wohlfeiles Essen.

33. **Italienischer Sterz.** Das Maismehl schüttet man in gesalzenes siedendes Wasser in die Mitte des Topfes, ohne zu rühren, so daß sich ein schwimmender Haufen bildet, den man solange kochen läßt, bis er niedergesunken ist und das darüber stehende Wasser mehreremal aufgewallt hat. Dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, rührt das Ganze zu einem steifen Brei, den man gleich und glatt drückt und wieder aufs Feuer stellt, bis Dampf auszuströmen anfängt. Man kann den Sterz wie Polenta benutzen, gewöhnlich wird er in Scheiben geschnitten und entweder mit heißer brauner Butter übergossen oder in der Pfanne in Butter gebacken.

34. **Hirse in der Form für Kranke.** 3 Uzn. Hirse setzt man dreimal mit kaltem Wasser auf, läßt sie kochend heiß werden und gießt sie dann ab. Dann quillt man sie mit knapp ¼ Qt. Milch und 1 Uze. Zucker sowie einer Prise Salz langsam dick aus, vermischt sie mit Citronenzucker und einem Theelöffel Rosenwasser, zieht den steifen Schaum eines Eiweiß unter die Hirse, sowie einige gedünstete Apfelschnitte und gibt sie in einem Porzellanförmchen, in dem man sie im Ofen gelb überbacken läßt, zu Tisch.

Als **Krankenspeisen** geeignet sind außerdem Nr. 1, 4, 5, 9, 11, 13, 16, 19, 21, 25, 29 und 30.

M. Gelees und Gefrornes.

1. Beschaffenheit der verschiedenen Gallertstoffe zu Gelees (Gallerten, Sulzen, Aspics), als Hausenblase, Kalbsfüße, Schweinsfüße und Schwarten, Gelatine und Agar-Agar.

Als Bindungsmittel zur Bereitung der Gelees kennen wir bisher die Hausenblase, eine Abkochung von Kalbsfüßen, von Schweineschwarten oder -füßen und die später von dem Materialien-Kaufmann Lainé in Paris erfundene Gelatine. In neuerer Zeit ist ein von Pflanzen stammendes Bindungsmittel, Agar-Agar, bekannt geworden. Es möge hier im allgemeinen die Rede davon sein, wie der Stand dieser fünf Bindungsmittel gewonnen wird und was beim Umstürzen der Gallert zu beachten ist.

1. **Hausenblase.** Die Hausenblase liefert die feinsten, klarsten und ansehnlichsten, aber auch die kostspieligsten Gelees. Diejenige, welche als Blätter im Handel vorkömmt und die, vors Licht gehalten, einen bläulichen, perlmutterartigen Schein hat, ist die beste. Die andere Art von Hausenblase ist zusammengerollt und muß, wenn sie gut ist, blätterig sein. Erstere schneidet man in kleine Stücke, letztere wird vorher mit einem Hammer weich und locker geklopft, so daß sie sich zerschneiden läßt. Danach stellt man die zerschnittene Hausenblase zum Einweichen in einem sehr sauberen, engen, irdenen Töpfchen, mit Wasser bedeckt, über Nacht hin, und morgens auf schwaches Feuer, oder besser auf die nicht zu heiße Platte des Herdes, und läßt sie langsam kochen, bis sie aufgelöst ist, was bis zu 1/4 Stunde der Fall sein wird. Wenn sie gut ist, so löst sie sich beinahe ganz auf und sieht wie klares Wasser aus. Man gibt diese Flüssigkeit durch ein Mullläppchen und gebraucht sie nach Vorschrift.

Von guter Hausenblase bedarf man zu 2 Qt Gelee 1⅓ Uzn ½ Uze. kosten in den Apotheken gewöhnlich 75 Pf.

2. **Kalbsfüße.** Stand von Kalbsfüßen. Das Gelee von Kalbsfüßen ist zwar viel umständlicher als das von Hausenblase, jedoch auch

viel billiger herzustellen und zugleich sehr reinschmeckend. Der Stand wird auf folgende Weise gemacht: Die Kalbsfüße zu Gallert jeder Art werden abgebrannt, also mit ihrer lederartigen Haut recht sauber gereinigt, gut gewaschen und zum Ausziehen und Weißwerden einige Stunden in lauwarmes Wasser gelegt. Danach werden sie klein gehauen und womöglich in einem glasierten, jedenfalls weißkochenden Topfe mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt; sobald es gut kocht und der Schaum entfernt ist, werden sie abgegossen und, wieder mit frischem Wasser bedeckt, auf ein rasches Feuer gebracht. Man lasse die Füße etwa 3, 4 bis 5 Stunden bei österem Umrühren langsam aber ununterbrochen kochen, bis sie zerfallen, nehme sie heraus, gieße etwas Wasser darüber und dieses zu der gut eingekochten Brühe, welche nach dem Abnehmen des Fettes durch einen feinen Haarsieb in ein porzellanenes oder irdenes Geschirr gegossen und bis zum nächsten Tage hingestellt wird. Vor dem Gebrauch muß sowohl die obere Fetthaut auch als der Bodensatz, soweit er unklar ist, abgeschnitten werden.

Zu 2 Qt. Gelee gehören im Winter 6, im Sommer 8 gute Kalbsfüße, von welchen die Brühe bis zu ½ Qt eingekocht werden kann. Dieser also bereitete Stand kann zu Wein-, Fleisch- und Fischgelee dienen.

Eine geschickte Gastwirtin bedient sich zum Kochen von Kalbsgelee statt der Kalbsfüße abgehauener Beinknochen von rohem Kalbsbraten und behauptet, daß das Gelee, von diesem bereitet, viel weniger Umstände erfordere und klarer werde als das von Kalbsfüßen.

3. **Stand von Schweineschwarten oder -füßen.** Schweineschwarten oder -füße werden gut gereinigt, recht klein gehauen und mit Wasser gekocht wie die Kalbsfüße. Von Schwarten rechnet man 1 Pfund auf 1 Qt. Gelee, das ebenfalls sehr wohlschmeckend ist.

4. **Gelatine.** Die Gelatine ist in ihrer Anwendung der Hausenblase ähnlich, der Geschmack aber ist vielfach weniger rein als jener, doch wird von deutschen Fabriken auch eine vorzügliche, klare und reinschmeckende Gelatine in den Handel gebracht. Die Gelatine hat der raschen und bequemen Anwendung und ihrer Wohlfeilheit wegen eine starke Verbreitung gefunden, so daß sie jetzt in jeder Materialien-Handlung zu haben ist. Man erhält sie in kleinen Tafeln, worin schiefwinkelige Vierecke gepreßt sind, von gelblich weißer, klarer, sowie auch von schön roter Färbung. Der Preis der ersten Qualität ist 8 Pf. für ½ Uzn die zweite Qualität ist nicht anzuraten. Je klarer die Farbe und je dünner die Blättchen, desto besser ist die Gelatine. Man thut wohl, die Gelatine in größeren Quantitäten zu kaufen; es kostet dann das ganze Pfund höchstens 3 Mark.

Verwendung und Vorrichtung der Gelatine. Diese dient nicht nur zu Mandel-, Fleisch- und Fischsulzen, sondern auch zu klaren süßen Gelees; sie wird aufgelöst wie folgt: Man zerschneidet sie mit der Schere in kleine Stücke, setzt diese in einem saubern Geschirrchen mit kaltem Wasser, zu 1 Uze. Gelatine eine Obertasse voll, auf eine heiße Platte, wo sie nach Verlauf von 1/2—1 Stunde völlig aufgelöst ist, und der Schaum sauber abgenommen wird. Falls ein schnellerer Gebrauch erwünscht wäre, setze man sie mit etwas mehr Wasser auf ein nicht zu starkes Feuer und rühre häufig um, bis sie aufgelöst ist, damit sie nicht am Topfe klebe. Zu klaren Gelees kann man sie klären, wie es bei den Vorschriften bemerkt worden; jedoch ist es bei den besseren Sorten nicht notwendig. Zu 1 Qt. Flüssigem nehme man im Winter $\frac{2}{3}$ Uzn. im Sommer $\frac{3}{4}$ Uzn Gelatine, doch hängt die Menge derselben von der Art der Speisen ab, zu welcher sie gebraucht werden soll. Zu 1 Qt. Milch genügen $\frac{1}{2}$ Uze. Gelatine, um sie als Geleespeisen stürzen zu können. Wasser, Wein, Fleischbrühe ꝛc. erfordern $\frac{2}{3}$ Uz auf 1 Qt. Soll eine Fleischspeise in Gelee gestürzt und in Scheiben geschnitten werden, wenn sie erkaltet ist, so muß das Gelee straffer sein, und nimmt man dann zu jedem Liter Flüssigkeit 1 Uze. Da es sich indes erwiesen hat, daß der Gallertstoff von verschiedenem Gehalt ist, so möchte es ratsam sein, zu einem umzustürzenden Gelee vorher eine kleine Probe zu machen, damit man bestimmt wisse, daß sie die nötige Konsistenz enthält; jedenfalls aber ist es notwendig, das Gelee, namentlich im Sommer, am Tage vor dem Gebrauch zu bereiten.

5. Agar-Agar, ein neueres, viel Gallertstoff enthaltendes, aus Tangpflanzen an den ostindischen Küsten gewonnenes Bindungsmittel, wird als poröse, federleichte Masse von 12 Zoll langen, 1$\frac{1}{4}$ Zoll breiten und ebenso hohen Stangen von gelblichweißer Farbe und $\frac{1}{3}$ Uzn. Gewicht verkauft.

Beschaffenheit und Anwendung des Agar-Agar. Als Pflanzengallerte ist Agar Agar von anderer Beschaffenheit als die aus tierischen Stoffen gewonnene Gelatine. Das Gelee von Agar-Agar ist vollkommen geruch- und geschmacklos, zart und leicht verdaulich, erstarrt schnell und ist namentlich Kranken mit schwachem Magen, welche die Festigkeit der Gelatine und deren starken Leimgehalt nicht vertragen, zu empfehlen. Dagegen bildet es niemals eine vollkommen klare und biegsame Gallert, auch hält es die Zuthaten zu wenig gebunden, so daß deren Geschmack oft aufdringlich hervortritt. Aus demselben Grunde zieht es schon nach kurzer Zeit Wasser, das heißt, läßt die gebundene Flüssigkeit mit allem gelösten wieder austreten.

Die Auflösung kann sowohl durch Wasser als Wein stattfinden, durch Wein wird sie indes rascher erzielt; bei allen mit Milch zusammengesetzten kalten Speisen kann nur von Wasser die Rede sein. Zur Auflösung weiche man den Agar-Agar wenigstens 1/2 Stunde lang in reichlichem frischen Wasser ein, wodurch nichts von seinem Gehalt verloren geht, spüle und drücke die schwammig gewordene Masse aus, zerpflücke sie in kleine Teilchen und gebe zu jeder Stange entweder 1/2 Qt. Wasser oder 1/4 Qt. leichten Wein, stelle solches in einem kleinen Blech- oder Bunzlauer Geschirr zugedeckt auf eine heiße Platte und lasse es langsam kochen bis zur gänzlichen Auflösung, welche während oder nach einer halben Stunde erfolgen wird. Dann gebe man die Flüssigkeit durch ein Mulltüchelchen, das in den Rezepten Bestimmte hinzu, bringe dies alles in einem glasierten oder Bunzlauer Topf bis vors Kochen, gieße die Flüssigkeit wieder durch ein Mulltüchelchen in eine trockene Porzellanform und stürze das Gelee erst kurz vor dem Gebrauch; Weingelee kann auch ungestürzt gegeben werden, es bedarf dann weniger Konsistenz. Je rascher die Gelees überhaupt erkalten, desto schöner und fester werden sie. Mit Agar-Agar bereitet, löst sich das Gelee sehr leicht aus der Form, ohne daß diese mit Wasser oder Öl angefeuchtet zu werden braucht.

Auch bei Gelees von Agar-Agar thut man gut, vorher eine Probe zu machen.

Eine Vermischung von Gelatine und Agar-Agar ist nicht thunlich.

2. Über Geleeformen, das Ordnen von Fisch, Fleisch, Verzierungen in denselben und Stürzen der Gelees. Die besten Formen sind porzellanene oder Bunzlauer, welche auch am leichtesten zu reinigen sind. Zum Lösen des Gelees werde die Form aufmerksam, aber fein bestrichen und zwar mit Mandel- oder Provenceröl, was jedoch bei mit Agar-Agar bereiteten leicht lösbaren Gelees nicht nötig ist. Danach fülle man von saurer Geleebrühe zu Fisch oder Fleisch eine 1/4 Zoll hohe Lage hinein; wenn sie steif geworden ist, lege man eine Verzierung: etwa einen Stern oder Guirlande darauf, wozu Petersilie, Citrone, Rotebeete, hartgekochte Eier, eingemachte Gurken und Kapern und Mixedpickles dienen können. Die Verzierung bedecke man mit Geleebrühe und lege, nachdem sie fest geworden, das Bestimmte an Fisch oder Fleisch wohl geordnet darauf, gebe nun die übrige Brühe, womit jenes bedeckt sein muß, darüber und lasse sie vollständig erkalten. Kann die Form auf Eis gestellt werden, so wird man in einigen Fällen rascher damit fertig. Zum schnellen Festhalten der Verzierungen,

welche in eine Form gelegt werden, ist Agar-Agar vortrefflich, weil es rasch auch in der Wärme erstarrt.

Zum Stürzen lege man die bestimmte Schüssel genau auf die Form und wende sie, beides fest zusammen haltend, rasch um, putze den Rand sauber und verziere ihn bei sauren Gelees mit krauser Petersilie, bei süßen mit feinen Blümchen.

Sollte die erkaltete und genügend fest gewordene Gallert sich dennoch nicht leicht stürzen lassen, so lege man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch einige Minuten um die Form, oder man halte diese wenige Minuten über kochendes Wasser, wodurch der Inhalt sich lösen wird.

Übrigens ist zu allen Gelees, welche zum Stürzen bestimmt sind, zu raten, vorab eine Kleinigkeit von der Geleebrühe auf einem flachen Teller erkalten zu lassen, damit bei fehlender Konsistenz ein Zusatz gemacht, oder die Brühe durch längeres Kochen noch etwas eingedickt, im entgegengesetzten Falle noch verlängert werden kann.

3. Vom Färben der Gelees. Man kann dem Gelee verschiedene Färbung geben, um sie schichtweise anzuwenden, auch eine helle Gallertschüssel mit farbigem Gelee verzieren, was sich sehr hübsch macht.

Soll die Gallert schön rot sein, so mache man eine Auflösung von roter Gelatine.

Um gelbes Gelee herzustellen benutzt man wenig aufgelöste Bouillonfarbe statt des sonst üblichen schädlichen Safrans.

Um einen Teil des Gelees zum Verzieren braun zu färben, dient etwas aufgelöste Schokolade bei süßen Gelees; zu pikanter Gallert gibt Madeira eine dunkelgelbe, Fleischextrakt eine braune Färbung.

Spinatsaft färbt die Gallert grün, einige Tropfen Cochenille mit etwas Citronensaft gibt eine blaue Farbe.

Von der also gefärbten Geleebrühe, welche zum Verzieren bestimmt ist, wird eine dünne Lage in eine vorgerichtete flache Porzellanschüssel gefüllt und zum Kaltwerden hingestellt.

I. Saure Sulzen.

4. Saure Gelees von Kalbsfüßen für Fisch und Fleisch. Kein Gericht dient mehr zur Verzierung der Tafel als eine hübsche Geleeschüssel; auch erfordert sie im Verhältnis zu andern feinen Speisen keine großen Kosten und kann bei einiger Übung nicht mißraten.

Liebigs Fleischextrakt im Verein mit Gelatine vereinfachen und erleichtern außerdem die Zubereitung solcher Sulzen außerordentlich, indem man in der kürzesten Zeit damit ein kräftiges, klares, steifes Gelee herstellen kann.

Zum Kochen der Gelees gehört ein weiß glasierter oder ein Bunzlauer Topf. In Eisen gekocht wird das Gelee nicht klar und nimmt durch die Säure einen Eisengeschmack an.

Um ein saures Gelee zu bereiten, setze man 4—5 nach Nr. 1 blanchierte Kalbsfüße und 2—4 Pfund schieres, nicht blutiges, sauber gewaschenes Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, wozu auch Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel (doch nichts von irgend einem Kopfe, wodurch das Gelee trübe wird), sowie auch in Würfel geschnittener roher Schinken genommen werden kann, mit kochendem Wasser bedeckt und etwas Salz auf rasches Feuer, schäume es gehörig, gebe hinzu: 2 Theelöffel voll Pfefferkörner, am besten weiße, halb so viel Nelkenpfeffer, 10 Schalotten oder 4 große Zwiebeln, 2 frische Lorbeerblätter, 1 gelbe Wurzel (Möhre) und Petersilienwurzel, ½ Sellerieknolle, den Saft und die halbe abgeschälte Schale einer Citrone und soviel Weinessig, daß die Brühe einen angenehm sauren Geschmack erhält, lasse das Wurzelwerk eine Stunde kochen, das Fleisch darin gar werden und danach die Füße solange kochen, bis die Knochen herausfallen. Dann gieße man die bis zu etwa 2 Qt. eingekochte Brühe nach Nr. 1 durch ein Haarsieb in ein porzellanenes Geschirr, nehme am andern Tage Fett und Bodensatz davon ab, setze den Stand mit ½ Flasche Wein und dem Saft einer Citrone aufs Feuer und versuche, ob die Brühe noch Salz und Säure bedarf. Nun wird die Geleebrühe auf folgende einfache Weise geklärt. Mehrere Eiweiß verquirlt man mit wenig Wasser, rührt sie unter die warme Flüssigkeit und stellt diese solange heiß, bis die Brühe wasserhell hervortritt, zum Beweis, daß das Eiweiß fest geworden und die Trübung ausgeschieden ist. Zum Filtrieren nimmt man spitze Beutel von Filz oder Barchent, bei kleinen Mengen eine gut ausgewaschene Serviette. Bei kleineren Mengen Gallert, wie es in den Haushaltungen gewöhnlich gebraucht wird, ist es praktisch, das Filtrieren auf folgende Art vorzunehmen. Man bindet die Serviette über einen irdenen Topf, den man in ein Wasserbad setzt, gießt die Flüssigkeit in die Serviette und stellt einen breiteren, mit kochendem Wasser gefüllten Topf darauf. Man verhütet so ein Erkalten der Gallert und beschleunigt das Filtrieren. Das erste trübe durchgelaufene Gelee muß wieder in die Serviette zurückgegossen werden. Bei größeren Gallert-Mengen bindet man die spitzen Beutel an die Beine eines umgekehrten Stuhles und stellt ein reines Gefäß

darunter, oder man nimmt besser die sogenannten Tenakel, wie sie die Apotheker zum Durchgießen der Flüssigkeiten brauchen. Dieselben bestehen aus kleineren und größeren viereckigen Rahmen von vierkantigen Holzstäben, aus deren vier Ecken spitze Nägel oder Zinken hervorstehen. Diese Rahmen oder Tenakel werden einfach auf tiefe Schalen oder Töpfe gelegt, das Tuch oder der Beutel wird auf den Zinken des Rahmens vermittelst Durchstechens befestigt, die Flüssigkeit darauf oder hineingegossen zum Durchlaufen.

Zur Bereitung von vorstehendem Gelee kann man den Stand auch allein kochen, die Bouillon durch ein Haarsieb fließen lassen, wenn sie sich gesetzt hat, vom Bodensatz abgießen, vom Fett befreien und mit dem gereinigten Stand aufs Feuer bringen.

5. Saure Gallert für Fisch und Fleisch. Hierzu werde ein Stück gutes, schieres Rindfleisch, also ohne Fett, von 2½—3 Pfund nach dem Abwaschen mit soviel kaltem Wasser nebst dem nötigen Salz, daß es eine kräftige Bouillon wird, in einem glasierten oder Bunzlauer Topfe möglichst rasch zum Kochen gebracht, wodurch klarer ausgeschäumt werden kann. Nach einer halben Stunde Kochens nehme man das Fleisch heraus, spüle den angesetzten Schaum davon ab und stelle die Brühe eine Weile zum Klarwerden hin. Nachdem das Unklare sich gesenkt hat, wird sie vorsichtig vom Bodensatz in den ausgewaschenen Topf gegossen, mit dem Rindfleisch wieder aufs Feuer gebracht und hinzugefügt: reichlich eine halbe Sellerieknolle, ein Stück Petersilienwurzel, 4 weiße Zwiebeln, die fein abgeschälte Schale einer Citrone nebst dem Saft, 2 frische Lorbeerblätter, 2 Theelöffel weiße Pfefferkörner, ½ Theelöffel ganzer Nelkenpfeffer (Pyment) und soviel Weinessig, daß das Gelee einen angenehmen sauren Geschmack erhält; man gebe auch das vielleicht noch fehlende Salz hinzu. So lasse man die Bouillon, gut zugedeckt, ununterbrochen mäßig stark kochen, bis das Fleisch gar, doch nicht zu weich geworden ist. Dann seihe man die auf etwa 1½ Qt. eingekochte Kraftbrühe durch ein Mulltuch, stellt sie an einen warmen Ort, damit sie nicht zu rasch erkalte, was andernfalls dem Klarwerden hinderlich sein würde, und gieße die Brühe nach dem Erkalten langsam von dem noch etwas trüben Bodensatz ab. Unterdes wird 1⅓ Uzu Gelatine nach Nr. 1 dieses Abschnitts mit ½ Qt. Wasser aufgelöst, durch ein Mulltüchelchen geseiht, mit der Bouillon zum Kochen gebracht und nach Nr. 2 in die zugerichtete Form über das Bestimmte, sei es Fisch oder Geflügel, gefüllt.

6. Gallertschüssel von Rindslende, Geflügel und dergleichen. Jedes Fleisch, sei es Filetbraten oder ein anderes Stück, wird gut ge=

waschen und alles Fett davon geschnitten. Geflügel kann, mit Ausnahme der Gans, gespickt werden, wobei man den Speck in Salz umdreht und die hervorstehenden Enden des Specks glatt abschneidet; aus dem Puter und der Gans nimmt man die Knochen, worüber eine Anweisung D. Nr. 211 zu finden ist. Dann setze man das Bestimmte mit Wasser und soviel weißem Weinessig, daß es angenehm sauer schmeckt, und dem nötigen Salz in einem weiß glasierten Topfe aufs Feuer, schäume es rein aus, füge von den in Nr. 5 angegebenen Gewürzen hinzu und lasse das Fleisch in kurzer Brühe, fest zugedeckt, langsam gar werden. Danach nehme man dasselbe aus der eingekochten Brühe, stelle es zum Erkalten hin und zerlege es in passende Stückchen oder lasse es ungeschnitten. Ersteres ist jedoch vorzuziehen, weil die Schüssel dadurch ihr Ansehen behält und weniger Geleebrühe erforderlich ist. Die Brühe füge man entweder zu jener Geleebrühe, wie sie in Nr. 1 angegeben worden ist, oder man gieße sie durch ein Haarsieb, reinige sie am nächsten Tage von allem Fett und Bodensatz, setze jedes Liter Brühe mit $\frac{1}{2}$ Qt. Kalbsstand, der aus 4 Kalbsfüßen bereitet ist, zusammen, oder nehme zu demselben Quantum 1 Uze. Gelatine, im Winter nur $\frac{3}{4}$ Uze. nach Nr. 1 aufgelöst, und verfahre weiter nach Nr. 2.

7. Lachs in Gallert. Man koche in einem irdenen oder glasierten Topfe Wasser mit weißem Pfeffer, Citronenscheiben ohne Kerne, Zwiebeln, Muskatblüte, etwas Salz, 2—3 Lorbeerblättern und dem nötigen Weinessig (besser halb guten Fruchtwein, halb Citronensaft und Weinessig) eine gute Weile, so daß die Gewürze ausziehen, lasse die Brühe durch ein feines Sieb laufen, gebe den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben geschnittenen Lachs hinzu und koche ihn darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen und kalt gestellt. Zu dem nötigen Gelee, auf 2 Pfund Lachs 1 Qt gerechnet, hat man eine kräftige, klare, weiße Bouillon gekocht von magerem Rind- und Kalbfleisch oder Geflügel. Diese verkocht man mit $\frac{1}{2}$ Qt Weißwein, in welchem 1 Uze. Hausenblase aufgelöst ist, salzt und würzt diese, nun $1\frac{1}{2}$ Qt betragende Flüssigkeit, mit etwas Citronensaft nach Geschmack und gießt sie lauwarm über die Lachsstücke in eine Kristallschüssel. Den Rand der letzteren verziert man mit marinierten Granaten oder Krebsschwänzen.

8. Aal in Gelee gibt, wenn man dazu eine passende Form wählt, eine hübsche Schüssel. — Man teilt den nicht abgezogenen, sondern nur mit Salz vom Schleim gereinigten und ausgenommenen Aal in Stücke, begießt sie, nachdem die Flossen entfernt, mit warmem

Essig und läßt sie in ungesalzenem Wasser aufkochen. Dann legt man sie mit einigen Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Schalotten, Salz, Pfefferkörnern, Salbeiblättern und Petersilie in eine Kasserolle mit soviel halb Weinessig, halb Wasser, daß der Aal bedeckt ist. Nach 1/4stündigem Kochen wird die Brühe, nachdem der Aal herausgenommen, abgefettet und durch ein Sieb gegossen, die in Wasser oder Aalbrühe aufgelöste Gelatine (auf 1 Qt. 1 Uze) hinzugefügt, alles noch einmal aufgekocht, gesalzen, in die Form gegeben, und die Aalstücke nebst Citronenscheiben hineingelegt. Dann läßt man die Gallert erkalten und stürzt demnächst die Form auf die Schüssel. Man reicht eine Remouladensauce oder auch eine gute Mayonnaise dazu.

Im übrigen sei auf Nr. 2 hingewiesen.

9. **Gallert von Sardinen und Kaviar.** (Feines Eingangsgericht.) Man bereitet eine helle Fleischgallert nach Nr. 4 oder 5, läßt sie auskühlen, bis sie lauwarm ist, und gießt dann eine halbkugelförmige Geleeform mit ihr fingerdick aus. Man gräbt die Form in Eis, läßt die Schicht erstarren, legt nun abgetropfte, zwischen Fließpapier getrocknete Sardinen rosettenförmig ein, übergießt auch sie mit Gallert, daß sie bedeckt sind, und füllt nach Erstarren dieser Schicht den leeren Mittelraum mit Kaviar. Nun gießt man die Form mit Aspic zu und gräbt sie bis zum Gebrauch am besten in Eis. Die Form wird, nachdem man sie auf eine runde Schüssel gestürzt hat, einen Augenblick mit in kochendes Wasser getauchten ausgerungenen Tüchern bedeckt, damit sie sich löst.

10. **Geleeschüssel von einem Hasen.** Der Rücken nebst den Hinterläufen eines jungen Hasen wird gewaschen, enthäutet, nochmals gespült (nicht in Wasser gelegt), in einem weiß glasierten oder irdenen (nicht eisernen) Topfe mit Wasser und soviel Weinessig, daß es stark säuerlich schmeckt, in kurzer Brühe gekocht und gut geschäumt. Dann fügt man eine in Scheiben geschnittene Citrone, etwa 8 Stück Schalotten oder 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 Theelöffel Pfefferkörner und 2 Theelöffel ganzen Nelkenpfeffer hinzu, läßt das Fleisch langsam gar, doch nicht zu weich kochen, nimmt es heraus und stellt die Brühe, nachdem sie durch ein feines Sieb gegossen ist, zum Kaltwerden hin. Unterdes wird für kräftige Rindfleischbrühe gesorgt, auch von 3—4 Kalbsfüßen nach Nr. 1 Gallert gekocht, nach dem Erkalten vom Fett und Bodensatz befreit und mit der vom Bodensatz abgegossenen Hasenbrühe und Bouillon zum Kochen gebracht. Die Geleebrühe muß einen kräftigen, stark säuerlichen Geschmack haben. Es ist davon 1½ Qt. erforderlich; bliebe noch etwas zurück, so kann das Gelee nach Nr. 3 gefärbt und

zum Verzieren angewendet werden. Auch kann statt der Kalbsfüße das Gelee mit Gelatine und Fleischextrakt zubereitet werden, wodurch viel Zeit und Mühe erspart wird. Auf 1 Qt Brühe 1 Uze.

Zugleich mache man eine Farce von Kalbsleber wie folgt: Die Leber wird gewaschen, enthäutet, abgespült, fein geklopft und durch ein Sieb gerieben. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Speck in Würfel geschnitten, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd Schweinefleisch fein gehackt und mit einer kleinen Obertasse gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot, 2 hartgekochten kleingehackten Eidottern, einer Obertasse geschmolzener, vom Bodensatz abgegossenen Butter und soviel Salz und Nelkenpfeffer gemischt, daß die Masse einen angenehmen Geschmack erhält. Die Farce wird in einer ausgestrichenen Auflaufform im Ofen gar und gelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Scheibchen geschnitten, desgleichen auch das Hasenfleisch. Alsdann bestreiche man eine porzellanene Gallertform mit Provenceröl, bedecke den Boden mit Geleebrühe und mache, wenn sie fest geworden, nach Nr. 2 eine beliebige Verzierung darauf, lege abwechselnd eine Lage Hasenfleisch und eine Lage Farce in die Form, fülle über jede Lage etwas Geleebrühe, lasse sie erstarren und fahre damit solange fort, bis alle Brühe darüber verteilt ist.

Man kann diese Speise, wenn das Gelee gehörig kräftig und fest gekocht ist, in kalten Wintertagen an einem luftigen Orte 10 bis 14 Tage in der Form offenstehend aufbewahren. Beim Gebrauch werde dieselbe nach Nr. 1 dieses Abschnittes umgestürzt, hübsch verziert, etwa oben mit einem feinen Rändchen langgeschnittener Rotebeete mit kleinen Petersilienblättchen untersteckt; ringsum macht sich eine Verzierung von Rotebeete, die Scheiben von gleicher Größe dünn und dreieckig geschnitten, mit Gelee und Petersilie fein durchlegt, sehr hübsch. Es kann eine Teufelssauce (Abschnitt R.) oder die Sauce zu Sülze Nr. 1 dazu gegeben werden.

11. Gallertschüssel von eingesalzener Zunge mit Fleischextrakt. Nachdem vorab eine gute Zunge nach Abschnitt D. Nr. 34 eingesalzen und weich gekocht ist, koche man von $\frac{1}{2}$ Pfd. schierem Rindfleisch nach Nr. 5 dieses Abschnitts mit den darin bemerkten Zuthaten $1\frac{1}{2}$ Qt. Bouillon, gieße dieselbe nach Angabe klar vom Bodensatz ab, bringe die nach Nr. 1 gemachte Auflösung von 1 Uze. Gelatine mit der Fleischbrühe zum Kochen, wo solche dann $1\frac{1}{2}$ Qt. nicht übersteigen darf, versuche noch Salz und Säure, stelle den Topf vom Feuer und mache die in Nr. 2 angegebene Probe. Unterdes schneide man von der Zunge recht glatte Scheiben in gleichmäßiger Form und entferne den Rand derselben. Besitzt nun die Gallertbrühe die nötige Konsistenz, so wird

noch kochend heiß soviel Fleischextrakt durchgemischt, daß die Brühe einen angenehm kräftigen Geschmack erhält. Dann lasse man eine Lage Geleebrühe in der bestrichenen Form erkalten, ordne die Zungenscheiben darauf, lege zwischendurch und ringsum eine Schnur von Perlzwiebeln, welche man in etwas Wasser mit reichlich weißem Weinessig und wenig Salz weich gekocht hat, bedecke die Lage mit der übrigen Brühe und verfahre weiter nach Nr. 2.

Anmerk. Auch von feiner Cervelatwurst würde eine solche Geleeschüssel gemacht werden können; desgleichen von in Büchsen eingekochter Fray Bentos-Zunge, welche sich wegen ihrer Zartheit sehr dazu eignet.

12. Boeuf-Royal. Ein Stück gutes Ochsenfleisch von 8—10 Pfund legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, weißem Pfeffer, Salz und 1½—2 Flaschen roten Wein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braun gebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb über das Fleisch.

13. Kalbfleisch in Gallert. Man schneide das Vorderteil eines gut gemästeten Kalbes in kleine viereckige Stücke, wasche sie mit heißem Wasser und bringe sie mit 4 abgebrühten Kalbsfüßen und Salz zum Kochen, gebe nach dem Abschäumen reichlich Weinessig, Pfefferkörner, Zwiebeln, ganze Nelken und Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, auch etwas Citronenschale und einige Stück Muskatblute hinzu und lasse das Fleisch langsam weich kochen; dann nehme man es heraus, koche die Brühe, wenn sie noch zu reichlich ist, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger, als bis sie kalt zu steifem Gelee wird, nehme die Kalbsfüße heraus, rühre das schäumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und lasse die Brühe in bedecktem Topfe 1 Stunde auf der heißen Herdplatte stehen, aber nicht kochen, dann durch einen Geleebeutel fließen. Das Fleisch wird von Knochen und überflüssigem Fett thunlichst gesäubert, nun in einige mit Provenceröl ausgestrichene Geschirre gelegt und die Brühe darüber gegossen. Statt mit Kalbsfüßen kann die Gallert ebenso gut mit Gelatine zubereitet werden.

Es wird eine Teufelssauce (Abschn. R.) dazu gegeben. Zum längeren Erhalten des übrigen Geleefleisches ist es gut, dasselbe kühl und offenstehend aufzubewahren.

14. Kalbfleisch in Gelee nach Küstelberg (besonders angenehm im Sommer). Man nehme ansehnlich geschnittene Stückchen Kalbfleisch wie zum Frikassee, legen solche in einen hohen Steintopf, da-

zwischen Citronenschale und ein wenig Nelkenpfeffer und streue, wenn der Topf gefüllt ist, das nötige Salz darauf; übergieße das Fleisch mit einer Mischung von $^2/_3$ braunem Bieressig, $^1/_3$ Wasser und binde den Topf mit einer Blase fest zu. Darauf setze man ihn in ein mit Wasser gefülltes eisernes Gefäß und lasse den Inhalt drei Stunden kochen.

Es müssen sich zwischen dem Fleische viele Knochenstückchen befinden und muß das Ganze nur lose in den Topf gelegt werden, damit sich Gelee bilden kann. Man gebe Teufelssauce (Abschn. R.) oder Senf mit Zucker zu dem erkalteten Fleisch.

Als Beilage sind Kopf- und Endiviensalat vorzüglich.

15. Kalbskopf-Sülze. Unter den Speisen von Kalbfleisch zu finden (D. Nr. 103).

16. Schweinsrippen in Gallert. Die Bereitung dieser ebenfalls sehr angenehmen Speise findet man in Abteilung W.

17. Gefüllter Kapaun in Gelee mit Sauce. Man löst aus dem Kapaun die Knochen und füllt ihn mit folgender Farce (welche für 2 Kapaunen berechnet ist). 5 Uzn. Milchbrot wird gerieben und mit ¼ Pfd. Butter über Feuer eine Weile gerührt; dann nimmt man den Topf ab und gibt hinzu: 1 Pfund ganz feingehacktes Kalbfleisch, ¼ Pfd. feingehackten Speck, die feingehackte Leber der beiden Kapaune, 2—3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Muskatblüte, etwas gehackte Citronenschale und -saft nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Dies alles wird gut durchgeknetet, der Kapaun damit gefüllt, zugenäht, mit großen dünnen Speckscheiben fest umwickelt und in guter Fleischbrühe 2—$2^1/_2$ Stunden, fest verschlossen, langsam gekocht. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, legt ihn auf eine flache Schüssel, läßt ihn 1 Stunde abkühlen, nimmt die Speckscheiben davon und legt ein flaches Brett mit etwas Gewicht darauf, um ihn ein wenig zu pressen. Die Fleischbrühe, worin der Kapaun mit Suppenkräutern und Gewürzen gekocht ist, verbindet man jetzt mit weißer Gelatine, auf das Quart 1 Uze. gibt das nötige Salz und soviel Citronensaft hinzu, daß sie kräftig schmeckt, kocht sie noch einmal auf und läßt sie durch einen Geleebeutel laufen. Ist sie ziemlich klar, so genügt auch eine Serviette. Nun gießt man davon eine Lage in die dazu bestimmte Form, läßt sie erkalten, legt den Kapaun, die Brust nach unten, darauf (auch kann man ihn in Stückchen schneiden), bedeckt ihn mit der Geleebrühe, stürzt ihn andern Tags auf die bestimmte Schüssel (siehe Nr. 2) und füllt ringsumher folgende Sauce:

1 Rührlöffel dicke Sahne oder das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern wird mit 2 Theelöffel Senf und ebensoviel Zucker gut gerührt; dann werden nach und nach hineingerührt: 4 Eßlöffel Essig, 4 Löffel Salatöl, etwas feingehackter Dragon, ein wenig Pfeffer und Salz und von der zurückgelassenen Geleebrühe. Dies alles wird stark gerührt, um den Kapaun angerichtet und eine Verzierung von Kapern darauf gelegt.

18. Junge Hähnchen in Sulz. Sind die Hähnchen, wie es beim Braten bemerkt worden, vorgerichtet, werden die Brustknochen eingedrückt und herausgenommen. Dann werden die Hähnchen mit etwas Salz eingerieben, in einem irdenen fest zugedeckten Topfe in gelb gewordener Butter und etwas Wasser langsam weich und gelblich gedämpft und auf einer Schüssel zum Erkalten hingestellt. Unterdes läßt man eine nicht zu dünne Lage Geleebrühe nach Nr. 5 auf einer mit Mandelöl bestrichenen Schüssel kalt werden, deren Größe nach der Schüssel, worauf das Gelee gestürzt werden soll, gewählt werden muß. Darauf legt man das erkaltete Fleisch und bedeckt dieses mit der übrigen ziemlich abgekühlten Geleebrühe. Am nächsten Tage stürzt man das Gelee auf die bestimmte Schüssel und verziert sie nach Nr. 2 oder mit gehackter Sulz.

19. Hühnermayonnaise mit Gallert. Nachdem die Hühner gereinigt und in Butter, etwas Fleischbrühe und Citronensaft weich gedünstet sind, werden sie zum Kaltwerden hingestellt, unter thunlichster Entfernung der Knochen, glatt in Stückchen geschnitten und in einen Porzellantopf gelegt, wo sie, mit Salz und weißem Pfeffer durchstreut, mit Dragonessig und feinem Öl begossen und in dieser Marinade einige Stunden liegen gelassen werden. Unterdes wird eine Ringform mit feinem Öl bestrichen, mit saurem Gelee gefüllt, und dies, wenn es ganz fest geworden, auf eine flache Schüssel gestürzt. Dann werden die Hühnerstückchen in der Mayonnaise Nr. 2 (Abschn. R.) umgedreht und zierlich erhöht in die Mitte des Gallertrings gefüllt; man kann sie mit Krebsschwänzen und Salatherzchen, nachdem diese mit Salatsauce getränkt, verzieren.

20. Puter in Gelee. Hierzu muß der Puter ganz jung sein, und muß wenigstens 2, besser 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorbereitet werden. Derselbe kann nach gleichem Abschnitt Nr. 22 oder wie Kapaun in Gelee (s. Nr. 17) gefüllt werden. Die Zubereitung ist ganz wie die im Vorhergehenden bemerkte.

21. Enten in Gelee. Man nehme die Enten gleichfalls jung, behandle sie wie Kapaun in Sulz, schneide sie in zierliche Scheiben, lege sie kranzförmig auf eine längliche Schüssel, das Gelee ringsum garniert, und gebe die dort bemerkte oder Remouladen-Sauce (Abschnitt R.) dazu.

22. Gefüllte Gans in Gallert. Es gehört hierzu eine junge, recht vollkommene, nicht zu fette Gans, welche wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß. Nachdem sie ganz sauber gereinigt, mit Kleie und heißem Wasser abgerieben und gut abgespült, werden Beine, Flügel, Kopf und Hals abgeschnitten und samt Herz und Magen zum Gänseschwarz (s. D. Nr. 251. 252) verwandt. Darauf werden aus der Gans die Knochen genommen, und dieselbe wie Kapaun in Gelee mit der Leber oder wie gebratener Puter gefüllt. Man kann Kalbsfüße oder Gelatine, 1 Uze. auf 1 Qt. (siehe Nr. 1), zum Gelee anwenden. Im ersten Falle setze man die Gans mit vier Kalbsfüßen, schwach mit Wasser bedeckt, und nicht zu viel Salz aufs Feuer, nehme den Schaum sorgfältig ab, gebe die in Nr. 1 bemerkten Gewürze nebst Essig dazu, nehme nach und nach alles Fett ab und lasse die Gans, fest zugedeckt, langsam kochen und weich werden, was bei einer jungen Gans in $2^1/_2$—3 Stunden der Fall sein wird. Dann nehme man sie aus der Brühe, welche bis zu $2^1/_2$–3 Qt eingekocht sein kann, kläre die Brühe und verfahre im übrigen ganz wie bei Kapaun in Gelee.

Wie den Kapaun kann man auch die Gans ungefüllt lassen, sie in zierliche Stücke zerlegen, in eine Gallertform einschichten und mit ihrer Sulz überfüllen. Für den häuslichen Tisch verfährt man so mit den sonst zum Gänseklein benutzten Stücken und brät den Hauptteil wie gewöhnlich.

23. Kalbfleischrollen in Gallert. Aus einer guten Kalbskeule werden 2 Pfund handgroße, dünne Scheiben geschnitten, mit einer feinen Schweinefleischfarce bestrichen, die mit etwas gehackten, in Butter weich gedämpften Trüffeln oder Steinpilzen gewürzt ist, zusammengerollt und mit dickem weißen Garn umwickelt, dann in fetter Bouillon mit 1 Glas Wein, etwas Salz, Pfeffer und Zwiebel weich gekocht und aus der Brühe genommen. Letztere wird abgefettet, mit Wasser, $\frac{3}{4}$ Uzn weißer Gelatine und $\frac{2}{3}$ Uzn. Liebigs Fleischextrakt auf 1 Qt nebst dem nötigen Salz und etwas Citronensaft aufgekocht, mit 1—2 geschlagenen Eiweißen nach Nr. 4 geklärt und durch ein Sieb gegossen. Die aus den Fäden gewickelten Rouladen ordnet man in eine etwas vertiefte Schüssel, gießt die Sulz lauwarm darüber und stürzt das

Gericht vor dem Auftragen auf eine andere passende Schüssel, wobei das Gelee zerfallen kann.

Auch kann man aus einer ausgebeinten Kalbsbrust eine große Rolle bereiten, die man mit Farce bestreicht und in der feinen Küche noch hübsch mit Trüffeln-, Eier-, Zungen-, Gurken- und Speckscheiben sowie mit Sardellenstreifen, Pistazien, Kapern u. dergl. belegt, bevor man sie aufrollt und wie oben weich dämpft. Man preßt sie über Nacht zwischen zwei Bretter, schneidet sie in Scheiben, die man in eine Randform kranzförmig ordnet, mit der Gallert übergießt und nach dem Erstarren stürzt. In die Mitte des Gallertrandes füllt man einen mit einer Mayonnaisensauce angemengten Endivien- oder im Sommer jungen Kopfsalat und reicht die Mayonnaise nebenher.

Krankenspeisen geben von den sauren Gallerten Nr. **10, 13, 17, 18, 20** und **23**, doch thut man gut, die Sulzen ohne schwere Saucen zu reichen.

II. Süße klare Sulzen.

Vorbemerkung. Auch bei diesen Gelees sei empfohlen, sie im Sommer, falls sie nicht auf Eis erkalten können, tags vor dem Gebrauch zu bereiten. Über das Färben und Verzieren der Gallertschüsseln ist das Nötige in Nr. 3 dieses Abschnittes mitgeteilt. Für klare Sulzen ist die Verwendung von Gewürzextrakten (siehe A. Nr. 60) statt der Rohgewürze besonders zu empfehlen. Von den verbreiteten Naumannschen Extrakten sind in den folgenden Vorschriften statt dem Saft einer Citrone 5 g, statt Schale einer Citrone 3 g Extrakt zu rechnen.

24. Feines Wein-Gelee von Kalbsfüßen. Man nimmt zu 4 Qt. Sulzbrühe 12 große Kalbsfüße und kocht von diesen Stand, wie das in No. 1 genau angegeben worden. Dann setzt man diesen mit 2 Qt. Wein, 1½ Pf. Zucker, ½ Unze feinem durchgebrochenen Zimt, den man, falls man einen feinen Geschmack hat, jedenfalls fehlen läßt, dem Saft von 12 und der gelben Schale von 3 Citronen aufs Feuer, gibt 6—8 über Feuer zu flüssigem Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und verfährt weiter nach Nr. 1. Man gibt das Gelee in Gläser oder in feine Schalen, oder zum Umstürzen in mit Mandelöl ausgestrichene Formen. Für 30—36 Personen.

Anmerk. Man rechnet zu 1 Flasche Wein 4 Kalbsfüße, für Kranke jedoch nur 2, weil das Gelee zarter sein muß. Überhaupt müssen alle süße Gelees nicht zu fest gemacht werden, je leichter, desto feiner; jedoch

müssen sie soviel Festigkeit haben, daß sie nicht brechen, falls sie gestürzt werden sollen.

25. Wein-Gelee von Agar-Agar. Man braucht 1 Qt. Weißwein ½ Pfd. in kleine Stücke geschlagenen Zucker, Saft von 2 saftreichen Citronen, von einer halben Citrone die feine gelbe Schale, welche man eine Weile in Wein ausziehen läßt, dann aber entfernt, und 1 Stange Agar-Agar.

Nachdem letztere nach Nr. 1 in ¼ Qt. Wasser oder Wein aufgelöst, läßt man den Wein, worin der Zucker aufgelöst ist, nebst dem Citronensaft in einem glasierten oder Bunzlauer Töpfchen zugedeckt heiß werden, mit der Auflösung des Agar-Agar vors Kochen kommen, gießt die Flüssigkeit durch ein Mulltuch in eine Krystallschüssel und stellt diese an einen kalten Ort. Dieses Gelee kann auch gestürzt werden.

26. Wein-Sulz von Gelatine in Geleeschüsseln. Man nimmt 1 Qt Weißwein 11 Uzn Zucker, die fein abgeschnittene Schale einer Citrone, welche man in dem Wein ausziehen läßt, im Sommer 1 Uze rote oder weiße Gelatine, im Winter ⅞ Uzn.

Die Gelatine wird zum Auflösen mit einer Tasse Wasser auf eine heiße Platte gestellt, dann alles zum Kochen gebracht und durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes fettfreies Haarsieb in die Geleeschüssel gegossen.

Selbst geübten Hausfrauen kann einmal die Wein-Sulz nicht ganz klar und durchsichtig geraten, zumal wenn die benutzte Gelatine nicht tadellos war. Dann thut man am besten, eine Glasschale nur fingerdick mit der Wein-Sulz auszugießen und die übrige Sulz in einer weiten Schale in Eis einzugraben und dort so lange mit der Schneerute zu schlagen, bis sie dick und weißglänzend wird. Die Schaummasse wird auf die erstarrte Gallert bergförmig aufgefüllt und bis zum Gebrauch kühl gestellt.

27. Wein-Sulz nach Prälatenart. Man kocht nach vorhergehender Nummer eine weiße Wein-Sulz und stellt sie zum Abkühlen zur Seite. Dann kocht man sauber gewaschenen Reis — 5 Uzn. in Wasser weich, fügt ⅛ Qt Weißwein, 2½ Uzn Zucker, eine Prise Salz, etwas Citronenschale und -saft, sowie 2 Tafeln aufgelöste weiße Gelatine hinzu, läßt den Reis solange noch kochen, bis alle Flüssigkeit verschwunden ist, und breitet ihn dann zum Abkühlen auf flacher Schüssel aus. Ist Sulz und Reis fast kalt geworden, füllt man eine Gallertschicht in eine Form, sticht mit silbernem Löffel Klöße von der Reis-

masse und legt diese nebeneinander im Kranz auf die Gallertschicht, nachdem diese starr ist. Man füllt die Form nun mit Sulz und Reisklößen abwechselnd, doch muß Weingallert die letzte Schicht bilden und stürzt beim Anrichten die Wein-Sulz, um sie mit eingezuckerten Apfelsinenstückchen zu verzieren.

28. Frucht-Gallert von eingekochtem Kirsch- Himbeer- oder Johannisbeer-Sirup mit Agar-Agar, zum Stürzen. Man löse nach Nr. 1 eine Stange Agar-Agar mit $\frac{2}{5}$ Qt. Wasser auf, seihe dies durch ein Mulltuch und gieße nun soviel leichten Weißwein hinzu, daß mit Zusatz von Fruchtsirup $\frac{4}{5}$ Qt. entstehen. Da wir letzteren von verschiedener Qualität finden, so werde hierbei der Geschmack befragt; die Farbe muß schön rot sein. An Zucker fand die Verfasserin bei der Zusammensetzung dieses Rezeptes 2 gehäufte Theelöffel als ein angenehmes Verhältnis; indes würde der Zucker nach der Qualität des Fruchtsaftes eingerichtet werden müssen, oftmals kann er ganz fehlen. Die Geleebrühe wird ganz heiß gemacht, dann durch ein Mulltuch in eine trockene Form gefüllt und (siehe Nr. 2) vor dem Gebrauch gestürzt.

Diese Gallert, ebenso klar und schön als angenehm von Geschmack, ist zugleich, wie in Nr. 2 bemerkt, zum Verzieren von hellem Gelee zu empfehlen; auch kann von der Gallertbrühe eine Kleinigkeit in ausgespülte Eierbecher gegeben und mit den gestürzten kleinen roten Hügelchen die halbe Geleeschüssel verziert werden.

29. Wein-Gelee mit Eiern oder: Eier im Nest. $\frac{3}{4}$ Qt. Milch, 1 Stange Agar-Agar, oder $\frac{1}{2}$ Uze. weiße Gelatine $1\frac{2}{3}$ Uz. geriebene süße Mandeln, einige bittere, 1 Stück Vanille und Zucker nach Geschmack.

Die Stange Agar-Agar oder die Gelatine wird mit $\frac{1}{4}$ Qt. Wasser aufgelöst und klar gekocht, dann durch ein Mousselintuch gegossen und warm gestellt. Während dies geschieht, koche man $\frac{3}{4}$ Qt. Milch, besser Rahm, mit den Mandeln, dem Zucker und der Vanille auf und schüttet sie in eine große Schale zum Erkalten. Dann erst quirlt man die Milch in das nur warme Agar-Agar, bis die Masse rundlich wird, worauf sie in die Eierschalen gegossen werden muß. Letztere kann man sich in der Küche in Vorrat halten, indem beim Verbrauch von ganzen Eiern nur das dicke Ende der Eier vorsichtig in der Mitte $\frac{1}{2}$ Zoll etwa geöffnet wird, so daß das Ei ohne weitere Verletzung der Schale auslaufen kann. Man stellt die leeren Eierschalen mit der Spitze in Salz. Das gekochte Blancmanger (welches man auch in 3 Teile teilen und verschiedenfarbig färben kann; rot mit Cochenille, braun mit Schokolade, grün mit Spinatmatte), füllt man aus einem Topf mit Ausguß,

besser durch einen Trichter in die leeren Eierschalen und läßt es erstarren, was bei Agar-Agar rasch erfolgt.

Währenddem bereitet man von 1 Flasche Rheinwein ¾ Qt. mit 1 Uze in ¼ Qt. Wasser aufgelöster roter Gelatine, 6 Uzn. Zucker und dem Saft von 2 Citronen nebst etwas abgeriebener Schale ein Gelee, gießt es in einen Geleering und läßt es gleichfalls steif werden. Soll die Speise aufgetragen werden, so stürzt man die Sulz auf eine runde Schüssel von passender Größe, schält die Eierschalen ab und richtet die Eier in der Mitte an.

Hübscher ist es, ein Nest aus gesponnenem Zucker herzustellen. Man kocht hierzu 1 Pfd. Zucker mit ¼ Qt. Wasser so lange ein, bis ein Tropfen davon, in kaltes Wasser geworfen, sich zur kleinen Kugel ballt. Dann stellt man den Zucker in ein Wasserbad, um ihn warm zu erhalten, streicht eine runde Porzellanform mit Mandelöl gleichmäßig aus und hält sie dicht an das Gefäß mit Zucker, hebt diesen dann mit der Gabel heraus und überspinnt, ihn in Fäden ziehend, Boden und Seitenwände der Form. Wenn der Zucker kalt und hart geworden ist, kann man ihn in Form eines Nestes herausheben.

Auf andere Art kann man die Eier in einem Nest aus Kastanien anrichten. Zu diesem kocht man 1⅛ Pf. gebrühte und geschälte Kastanien und ¼ Qt. Sahne und etwas Vanille weich und streicht sie durch ein Sieb. Man vermischt die Kastanien mit dickem Zuckersaft, bestreicht eine glatte Form mit Butter, legt sie mit feinem Papier aus und drückt die Kastanienmasse fingerdick gleichmäßig hinein. Nach dem Erkalten stürzt man die Form, hebt das Papier ab, läßt das Nest trocknen und überzieht es mit Schokoladenglasur.

Diese beiden Bereitungsweisen sind in der feinen Küche gebräuchlich.

30. Bandgelee. Man kocht nach voriger Nummer das Blanemanger, sowie die Fruchtgallert nach Nr. 28. Man füllt beide Gelees schichtweise abwechselnd in eine Form, läßt jedoch erst jede Schicht erstarren, bevor man die folgende hinzufüllt. Man stellt am besten die Geleeform auf klar geschlagenes Eis und erhält das Gelee lauwarm auf warmer Herdstelle.

31. Goldwasser-Gallert. Man bereitet eine Gallert aus ¾ Qt Zuckersirup, 1 Uze in ¼ Qt. Wein aufgelöster weißer Gelatine, ¼ Qt. Danziger Goldwasser und dem Safte einer Citrone. 2½ Uzn. Pistazien schält man und schneidet sie in feine kleine Streifen, zerpflückt einige Blatt Goldschaum, wie man es zum Vergolden von Nüssen 2c. benutzt

und mischt dies unter die Flüssigkeit. Damit die hinzugefügten Pistazien nicht zu Boden sinken, muß man die Gallert so lange rühren, bis sie anfängt dick zu werden, dann füllt man sie in Glasschalen, läßt sie völlig erstarren, stürzt sie und verziert sie mit kleinen abgetropften Hagebutten und Häufchen von Schlagsahne.

32. Citronen-Gallert. Eine solche wird aus $\frac{1}{2}$ Qt. Kalbsstand nach Nr. 1 1 Qt. weißer Wein 11 Lzn. Zucker $\frac{1}{10}$ Lz ganzem Zimt, einigen Nelken, dem Saft von 4 Citronen, der Schale von 2, einer Erbse groß Safran und 4 Eiweiß nach Nr. 24 bereitet. Das Gelee wird mit eingezuckerten Citronenscheiben verziert.

Anstatt mit Kalbsstand kann man diese Gallert auch mit 1 Stange Agar-Agar oder $\frac{3}{4}$ Lz. Gelatine wie Weingelee bereiten.

33. Punsch-Gelee. $1\frac{1}{2}$ – $1\frac{2}{3}$ Lzn. Hausenblase oder 1 Lze. Gelatine oder 2 Stangen Agar-Agar wird mit $\frac{1}{4}$ Qt. Wasser (siehe Nr. 1) aufgelöst und mit 1 Pfund Zucker, woran eine Citrone abgerieben worden, $\frac{3}{4}$ Qt. Wein, dem Saft von 6 Citronen und einem geschlagenen Eiweiß zum Kochen gebracht, der Topf vom Feuer gesetzt, warm gestellt und, sobald sich die Flüssigkeit geklärt hat, durch Flanell oder ein Mulltuch gegossen. Dann wird $\frac{1}{2}$ Qt Rum durchgerührt und das Gelee in einer Krystallschale zum Erkalten hingestellt, oder in einer beliebigen Form zum Stürzen aufbewahrt.

34. Französische Liqueur-Sulz. 1 Lze.-Gelatine, $\frac{9}{10}$ Qt. Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker; 1 Citrone, 2—3 Gläschen Arrak.

Man löst die Gelatine nach Nr. 1 auf, mischt sie mit dem Wasser, schlägt zwei Eiweiß mit der zerdrückten Schale, gießt die etwas abgekühlte Gelatine darauf, und fährt fort zu schlagen; dann fügt man den Zucker hinzu und setzt die Masse aufs Feuer. Wenn sie zu kochen anfängt, träufelt man den Saft einer Citrone hinein, läßt sie einige Minuten kochen, seiht die Flüssigkeit durch ein feines Leinwandtüchelchen und vermischt das Durchgelaufene mit dem Arrak, Rum oder beliebigem Liqueur, füllt es in Schüsselchen oder Gläser und stellt diese an einen recht kalten Ort.

Anmerk. Dies Rezept ist von Madame Lainé in Paris, Gattin des Herrn Lainé, der die Gelatine erfunden, mitgeteilt.

35. Gelee mit allerlei Früchten. Man macht ein Wein- oder Citronen-Gelee, süßer als gewöhnlich, gibt es in eine Glasschale, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren 2c. ohne allen Saft in zierlicher Ordnung hinein und

läßt die Sulz fest werden. Oder man versüßt das Gelee wie gewöhnlich und bestreut die Früchte eine Weile vorher mit Zucker.

36. **Erdbeer-Sulz.** Man reibt $1\frac{3}{4}$ Qt. reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das Durchgelaufene auf eine ausgespannte Serviette und gießt ein schon durchgelaufenes und wieder heißgemachtes Citronen-Gelee nach Nr. 32 darauf.

37. **Apfel-Sulz.** $1\frac{1}{2}$ Pf vorgerichtete und gewaschene gute saure Äpfel werden mit $\frac{1}{2}$ Qt. Wasser in einem Bunzlauer Geschirr ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit $1\frac{1}{2}$ Uzn. roter Gelatine, welche in stark $\frac{1}{4}$ Qt weißem Wein aufgelöst ist, warm vermischt. Dann gebe man die Schale einer halben Citrone, den Saft von 2 Citronen, 1 Pfund geriebenen Zucker und etwas Arrak hinzu, lasse die Masse, welche 2 Qt betragen kann, unter fortwährendem Rühren aufkochen und fülle sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form. Das Gelee wird oft umgerührt, ehe es in die Form gegossen wird, vor dem Gebrauch nach vollständigem Erkalten gestürzt und ohne oder nach Belieben mit einer Vanille-Sauce gegeben.

38. **Frucht-Gallert ohne Zusatz von Stand.** Gelees von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Kirschäpfeln und von Moosbeeren, wie man sie beim Einmachen der Früchte bereitet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, machen schöne Geleeschüsseln. Es wird feines Backwerk dazu gereicht.

39. **Apfelsinenkörbchen mit Gelee gefüllt.** Man schneide ansehnliche Apfelsinen mit einem scharfen Messer in der Mitte glatt durch und nehme mit einem silbernen Eßlöffel das Inwendige bis zur Schale heraus. Dann zerschneide man an der Schnittseite gleichmäßig die Schale, so daß ein Rändchen von der Breite eines Strohhalms entsteht, das gleichfalls in Strohhalmbreite an beiden Seiten der Apfelsine fest bleiben muß. Das Rändchen wird zusammengefaßt und oben mit einem ganz schmalen farbigen Seidenbändchen so zusammengebunden, daß eine kleine niedliche Schleife entsteht.

Zugleich mache man ein beliebiges Wein-Gelee, mit dem Saft der Apfelsinen vermischt, fülle damit die Körbchen und stelle sie zum Kaltwerden auf die bestimmte Schüssel.

Da die Körbchen nur eine geringe Quantität Sulz fassen und vielleicht mancher eine größere Portion zu haben wünschte, so halte man eine Geleeschüssel bereit, damit die Gäste nach Gefallen ihr Körbchen nochmals füllen können.

Krankenspeisen. Alle einfachen Wein- und Fruchtgallerten sind vorzügliche Krankenspeisen; ungeeignet ihrer komplizierten Zusammensetzung halber sind Nr. **29**, **31**, **33** und **34**.

III. Gefrornes oder Eis.

40. Allgemeine Regeln.

Gerätschaften und Bereitungsweise. Die Gerätschaften dazu sind: ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden kann; zugleich darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, daß die Stückchen nicht größer sind als kleine Haselnüsse. Zuerst schüttet man eine Hand hoch Eis in den Eimer und ein paar Handvoll Salz (es kann Viehsalz sein) darüber; dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse, fest zugemacht, hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Handvoll Salz darüber, stampft es fest und fährt mit dem Eis- und dem Salzstreuen so fort. Dann streut man noch eine Handvoll Salz darüber. Die Büchse muß etwas über den Rand des Eimers herausstehen. Ohne Salz kann kein Gefrornes gemacht werden. So läßt man die Büchse 1/4 Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einigemal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spatel die Masse durch und macht das, was sich am Boden und an den Seiten angesetzt hat, los, während man mit der andern Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spatel dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse falle. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals 1/4 Stunde ruhig stehen, fängt dann wieder an zu rühren, alles Eisige abzustoßen und mit der Masse zu vereinigen, indem die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn dieselbe zu schnell gefrieren sollte, muß man sie mit Gewalt losstoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorne zu früh fertig, gießt man 1 Qt. kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse Befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuche zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen. Dann füllt man das Gefrorne in Gläser und gibt es zum Dessert. Zu Fruchteis wird der Zucker nicht gekocht.

Übrigens erleichtert sich die Hausfrau die Eisbereitung wesentlich und erspart Zeit und Mühe, wenn sie sich eine der trefflich arbeitenden, dazu sehr preiswerten automatischen Eismaschinen, System Meidinger, oder eine noch praktischere amerikanische Eismaschine anschafft, welche überall in größeren Haushaltungsgeschäften käuflich zu haben sind.

41. Vanille-Eis. Man läßt $\frac{1}{6}$ Uze Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt diese durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 18 frische Eidotter, 1 Qt gute frische Sahne, 6 Uzn. Zucker, und läßt diese Masse unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen. Dann gießt man sie schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt sie so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Nach völligem Erkalten füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt weiter nach Nr. 40.

Ungeübten Händen ist es zu raten, die Creme zum Vanille-Eis im Wasserbade zu rühren, damit sie nicht gerinnt.

42. Quitten-Eis. Die Quitten, welche vorher geschält sind, werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimt ganz weich gekocht, zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt u. s. w. -- Zu jedem Pfunde durchgerührter Quitten nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

43. Apfelsinen-Eis. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird in einer mittelgroßen Tasse Wasser aufgelöst, hinzugegeben die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Citronen, $^1/_2$ Flasche Malaga und st. $\frac{3}{8}$ Uzn. gute Hausenblase oder Gelatine oder $1^1/_2$ Stange Agar-Agar. jedes mit $\frac{1}{4}$ Qt. Wein nach Nr. 1 aufgelöst.

44. Punsch-Eis. Knapp 1 Qt Wasser, knapp 1 Qt Wein, 1 Pfund Zucker, ein Stück Vanille, Zimt und die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, der Saft von 4 Citronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis vors Kochen kommen und gießt es, des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel (siehe Vanille-Eis). Während des Gefrierens rührt man beim Öffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrak durch die Masse.

45. Himbeer-Eis. Saft von 2 Pfund ausgepreßten Himbeeren, $\frac{3}{4}$ Pfd. mit etwas Wasser kalt aufgelöster Zucker, $\frac{1}{2}$ Qt weißer Wein und einige Stücke Zimt. Dies alles vermischt man und läßt es gefrieren.

46. Veilchen-Eis. $\frac{1}{2}$ Pfd Zucker, $1\frac{1}{2}$ Qt. dicke süße Sahne, $\frac{1}{4}$ Qt. Veilchensaft, 12 Eidotter. Dies wird unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, erkaltet in eine Gefrierbüchse gegossen u. s. w.

47. Gefrorner westfälischer Pudding. $\frac{3}{8}$ Qt. Milch, 7 Uzn. Zucker und 1/2 Stange Vanille läßt man aufkochen, rührt 3 ganze Eier oder 6 Eidotter mit etwas kalter Milch durch die Masse und dies zusammen solange auf dem Feuer, bis es sich verdickt; läßt die Masse erkalten, gießt sie durch ein Sieb in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel gefrieren, arbeitet nach und nach $\frac{4}{5}$ Qt. geschlagene Sahne, die mit gestoßenem Zucker nach Geschmack versüßt ist, und $\frac{3}{4}$ Uze. geriebenes Schwarzbrot (Pumpernickel) 2 — $2\frac{1}{3}$ Uzn. (1/4 bittere) halb feingestoßene Makronen und etwas Maraskino darunter, bearbeitet die Masse mit dem Spatel, bis sie ziemlich steif geworden ist, füllt sie in eine Puddingsform, die man fest verschließt, vergräbt sie in fein zerstampftes Eis mit vielem Salz und läßt sie im Keller 2—3 Stunden ruhig stehen. Beim Anrichten taucht man die Form in lauwarmes Wasser, stürzt den Pudding und verziert ihn mit beliebigem Gebäck.

48. Gebackenes Eis. Man schlägt 6 Eiweiße zu steifem Schnee, vermischt ihn mit 7 Uzn. feinem Zucker und streicht die Hälfte dieser Schaummasse auf eine tiefe Porzellanschüssel. Man bäckt die Masse in gelind warmem Ofen langsam lichtgelb und spröde, und läßt sie auskühlen. Dann füllt man ein Vanille-Eis nach Nr. 41 in die Kruste, überstreicht es mit der andern Hälfte des süßen Eierschnees, besiebt ihn dicht mit Zucker und hält eine glühende Schaufel solange darüber, bis sich eine lichtgelbe Kruste auch oben gebildet hat. Man verziert den Rand der Schüssel noch mit abgetropften eingemachten Früchten und reicht sie sofort zur Tafel.

49. Frucht-Eispudding. Ein Vanille-Eis, nach Nr. 41 bereitet, drückt man in eine hohe Cylinderform, verteilt beim Einfüllen eingemachte feine Früchte darin — ohne Saft —; Kirschen, Aprikosen, Erdbeeren u. s w., sorgt aber dafür, daß sie beim Ausstürzen des Eises nicht gesehen werden können, schließt die Form und stellt sie bis zum Gebrauch in Eis. Gute steifgeschlagene Sahne, mit Zucker und Vanille gewürzt, stellt man gleichfalls recht kalt.

Soll der Pudding aufgetragen werden, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt ihn aus und überfüllt ihn wellenförmig mit der Schlagsahne.

50. Nesselroder Eispudding. 1 Pfd. Kastanien schält man sorgsam, kocht sie in ½ Qt. Milch weich, zerreibt sie zu Brei und vermischt sie mit ½ Pfd Zucker, einer halben Stange gestoßener Vanille, 3 Eidottern und 1½ Qt. Rahm. Man rührt dies auf gelindem Feuer zu dicker Creme, die man durch ein Haarsieb streicht, bis zum Auskühlen schlägt und in eine Gefrierbüchse füllt. Darin läßt man die Creme erstarren, verarbeitet sie dann mit 1 Glas Maraskinoliqueur, ¼ Pfd ausgequellten Rosinen und ebensoviel Korinthen, sowie mit 2 Lzn feingeschnittenem Citronat, füllt sie dann in die Eisform, vergräbt sie in Eis und stürzt sie nach 2 Stunden. Man reicht zu diesem Nesselroder Eispudding Sahne wie zu dem vorhergehenden.

Krankenspeisen. Eis wird bei manchen Krankheiten geradezu verordnet; ohne ärztliche Erlaubnis reiche man Gefrornes jedoch nicht.

N. Verschiedene kalte süße Speisen,

als

Stärkepuddings, Standpuddings, Sahnespeisen, Cremes und ähnliche Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen, Schüsselchen oder Gläser gefüllt werden.

---

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Cremes u. s. w.

Sauberes Kochgeschirr. Wie überhaupt nur in sauberen Kochgeschirren dem Auge und Geschmack angenehme Speisen zubereitet werden können, so sind diese ganz besonders zum Kochen der Cremes eine notwendige Vorbedingung. Am besten sind dazu entweder tiefe glasierte oder blecherne Töpfe, oder auch die guten Lippstadter irdenen Geschirre.

Vanille. Wünscht man die Vanille stückweise zu gebrauchen, so kann sie zweimal benutzt werden; übrigens dient es zur Ersparnis, eine Kleinigkeit mit Zucker gestoßen in ein Mullläppchen zu binden und sie je nach Vorschrift in den Bestandteilen einer Speise vorher ausziehen zu lassen oder damit aufs Feuer zu bringen.

Schlagen der Cremes. Da die Cremes sehr leicht gerinnen und alsdann mißraten, so wolle man folgendes nicht unbeachtet lassen: Die Cremes müssen gleich von Anfang an etwas geschlagen werden, sobald sie aber warm geworden sind, muß das Schlagen rascher fortgesetzt werden und ununterbrochen rascher geschehen, bis vorm Kochen. Kochen dürfen sie nicht, es sei denn, daß reichlich Mehl mit den Eiern verbunden wäre. Alsdann werden sie so schnell als möglich in eine bereitstehende Terrine oder tiefe porzellanene Schüssel geschüttet und noch eine kleine Weile geschlagen, bis sie nicht mehr sehr heiß sind.

Stürzen des Puddings oder der Creme. Ehe man eine Geleespeise in heißes Wasser hält, um sie aus der Form zu lösen, drücke man mit dem

Zeigefinger vorsichtig ringsum auf das Gelee und kann man dadurch beurteilen, ob sie sich gut löst oder die Form erwärmt werden muß.

Verbinden der Milch oder Schlagsahne mit den Gallertstoffen. Letztere werden niemals in Milch aufgelöst, sondern stets in Wasser oder Wein; noch weniger lassen sie sich mit Milch kochen, ohne zu gerinnen. Man setzt, um letzteres zu vermeiden, quirlend oder rührend, der abgekühlten Masse erst den Gallertstoff zu. Auch mit Wein darf die Milch nicht gekocht werden; man kann denselben in der Regel kalt zuletzt beimischen und muß stets gut rühren oder quirlen, solange die Masse nicht ganz kalt ist. Beobachtet man diese Vorsicht nicht, so hat man das Mißraten der Cremes rc. durch Gerinnen zu beklagen.

Eidotter. Zu solchen Speisen, bei welchen die Eidotter zuletzt hinzugegeben werden, zerrühre man diese mit etwas kaltem Wasser — zu jedem Eidotter 1 Eßlöffel voll — nehme den Topf vom Feuer, rühr von der kochenden Flüssigkeit etwas zu den Eidottern, nach und nach mehr, gieße sie unter starkem Rühren langsam zu der gekochten Masse und verfahre weiter wie bemerkt worden.

Weiteres Verfahren. Um zu verhüten, daß sich auf den Cremes eine Haut bilde, rühre man sie bis zum Erkalten zuweilen durch und lasse sie bis 1 oder 2 Stunden vor dem Gebrauch stehen, rühre sie dann nochmals durch und fülle sie, nach ihrer Art, in Gläser oder Cremeschüsseln.

Stürzen. Zum Stürzen kalter Speisen ist es eine Hauptbedingung, solche vorher vollständig erkalten zu lassen und die Form entweder mit Mandelöl überall dünn auszustreichen, nach Angabe mit kaltem Wasser zu umspülen oder trocken zu lassen.

Salzen. Wie schon bei den Puddingen und Aufläufen bemerkt worden ist, vergesse man auch bei keiner Creme eine Prise Salz zu nehmen.

2. Verzieren der Cremes. Dieselben können mit Succade, welche feinblätterig geschnitten ist, oder mit rotem und weißem spanischen Wind, mit Blättchen von Preißelbeer- und schwarzem Johannisbeer-Gelee, oder auch mit geeigneten Blumenblättchen verziert werden; besonders macht sich zum Verzieren Kirschapfel-Gelee sehr hübsch. Auch ist folgendes zu empfehlen: Dicke süße Sahne (Rahm) wird ganz steif geschlagen, mit Zucker und einem kleinen Guß Arrak versetzt und verarbeitet, sodann mit einem Theelöffel ausgestochen und zum Verzieren der Cremes verwandt. Ferner kann man Himbeer-, Stachelbeer- oder andere Fruchtgallert nehmen und auf jeden gehäuften

Eßlöffel desselben 2 Eßlöffel feingeriebenen Zucker und 1 Eiweiß so lange rühren, bis man eine steife Masse erhält, die man zum Verzieren benutzt.

3. Citronen-Pudding mit Reisstärke. 1 Qt. Wasser wird mit 1/2 Pfund Zucker aufgekocht, nachdem 1 Tasse zum Auflösen von 3 Uzn. guter Stärke zurückgelassen ist. Sobald die Stärke fein gerieben, verrührt man 6 Eidotter damit, die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone, wenig Salz und den Saft von 2 Citronen, gießt sie in das kochende Wasser, läßt den Pudding kochen, bis die Stärke gar ist, und schlägt zuletzt den Schnee von den 6 Eiweiß hinein. Nachdem dann die Masse noch einmal aufgekocht ist, gibt man sie in eine trockne Porzellanschale zum Erkalten und reicht den Pudding kalt mit Himbeersaft oder Tuttifrutti von eingemachten Früchten.

4. Sago-Pudding. Zuthaten für 10 Personen: 5½ Uzn. echter Sago, 6 große Eier, 3 Uzn. Zucker, eine Prise Salz, eine Stange Agar-Agar oder ½ Uze. Gelatine, nach Abschnitt M. Nr. 1 aufgelöst, Citronenschale und Zimt.

Der Sago wird behutsam abgebrüht, mit 1 Qt. Milch, Citronenschale und ganzen Zimt langsam weich und steif gekocht. Dann gibt man unter stetem Rühren die Eidotter mit etwas Milch zum kochenden Sago, läßt ihn mehrmals aufkochen, zieht den Topf vom Feuer zurück, schlägt den aufgelösten Stand in die Masse, mischt sogleich den festen Eiweißschaum durch und füllt damit eine umgespülte Form.

Völlig erkaltet, wird der Pudding umgestürzt und mit einer Frucht- oder Rotweinsauce gereicht.

5. Schokolade-Pudding ohne Eier. 1 Qt. Wasser wird mit etwas Vanille, einer Prise Salz und 7 Uzn. Zucker aufgekocht, mit 3 Uzn. Reisstärke, die in einer kleinen Tasse kaltem Wasser aufgelöst wurde, und 2 Uzn reinem feinen Kakaopulver einige Minuten gekocht und in einer trocknen Porzellanform zum Erkalten hingestellt. Sofort nach dem Erkalten kann man den Pudding schon stürzen, mit steifer Schlagsahne und kleinen roten Baisers abwechselnd verzieren und mit einem runden Ball von Schlagsahne in der Mitte belegen.

Statt mit Reisstärke kann man den Pudding auch mit grobkörnigem Gries kochen, statt Kakaopulver auch gute Schokolade nehmen.

6. Roter Frucht-Pudding („Rote Grütze"). Frische Beerenfrüchte, wie Himbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren, stellt man ohne Wasserzusatz eine Stunde in ein Wasserbad, damit sie Saft ziehen. Dem Saft von 1½ Qt. Beeren setzt man ½ Qt. Rotwein zu, sowie ½

bis $\frac{3}{8}$ Pf. Zucker. Man quillt in der Flüssigkeit entweder 5 Uzn Kartoffel- oder Reismehl, 3 Uzn. Stärke oder 3 Uzn. Sago aus, so daß man einen nicht zu steifen Fruchtbrei erhält, unter den man den Eiweißschnee von 4 Eiweiß zieht und unter den man gern noch $\frac{1}{4}$ Qt. eingezuckerte frische Beeren mischt. Der Pudding wird in eine umgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit geschlagener Sahne, oder mit Vanillesauce, auch wohl mit dicker, mit Rotwein, Zucker und Rum schaumig geschlagener Sahnesauce gereicht.

7. **Reis-Pudding mit Obstlagen** für 12 Personen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, Milch, etwas Salz, Zucker und ganzer Zimt, ferner Mandeln, Wein, Citronen, Korinthen, in Scheiben geschnittene Äpfel.

Man quillt den Reis, nachdem er aufgekocht ist (L. 16) in Milch, Zucker und Zimt weich und nicht zu steif. Zugleich koche man langgeschnittene Mandeln in etwas Wasser halb weich, gebe ein paar Tassen Wein, Zucker, Citronensaft und Schale, Korinthen und die Äpfelscheiben hinzu, lasse sie w ich werden und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke jämig. Dann gebe man in eine umgespülte Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und so fort, bis der Reis den Schluß macht.

Kalt stürze man den Pudding auf eine Schüssel und gebe eine Wein- oder Vanillesauce dazu.

8. **Pudding aus Baden-Baden.** Für 10 Personen sind erforderlich: $\frac{1}{4}$ Pfd Reis, $\frac{1}{4}$ Pfd Zucker 1 Qt Milch, Vanille, $\frac{1}{2}$ Uze. Hausenblase oder Gelatine $\frac{1}{4}$ Qt zu steifem Schaum geschlagene Sahne.

Der Reis wird gut aufgekocht, in Milch, Vanille und Zucker weich und dick ausgequellt (L. 16). Dann wird die aufgelöste Hausenblase oder Gelatine mit dem abgekühlten Reis vermischt, nach dem Erkalten die zu steifen Schaum geschlagene Sahne, womöglich nebst einem Glase Maraskino durch die Masse gerührt, diese in eine naßgemachte Form geschüttet und auf Eis oder kaltes Brunnenwasser gestellt. Letzteres muß einigemal erneuert werden.

9. **Eis-Pudding von Reis** für 24 Personen. 1 Pfund Reis 1 Pfund Zucker, 6 Citronen, 2 Eßlöffel Rum und Frucht-Gelee.

Man reibt die Schale zweier Citronen auf Zucker ab und stellt den abgeschabten Citronenzucker erst hin. Unterdes wird 1 Pfund Reis gut abgebrüht, in einem sauberen glasierten oder irdenen Kochgeschirr mit $3\frac{1}{2}$ Qt. Wasser und dem Zucker eine Stunde langsam und zugedeckt gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Citronenschale mit dem Saft von 6 Citronen und dem bemerkten Rum durch, gibt die

Masse, nicht völlig erkaltet, lagenweis, mit einem Theelöffel Frucht-Sulz stellenweis durchlegt, in eine naßgemachte Porzellanform und stürzt sie, erkaltet, auf eine Schüssel.

Zur Sauce wird dicke Sahne an einem kalten Ort mit einem Schaumbesen geschlagen, und diese kurz vor dem Anrichten mit Vanille-Zucker durchgerührt.

10. Spanischer Reis. 1 Flasche weißer Wein, ½ Pfd. bester Reis, 11 Uzn. Zucker, woran eine Citrone abgerieben wird, Saft von 2 Citronen und ¼ Qt. Arrak.

Der Reis wird gewaschen und gut aufgekocht, in einem glasierten oder Bunzlauer Geschirr mit Wasser langsam weich und dick ausgequellt (L. 16); die Körner müssen ganz und ansehnlich bleiben. Ist dies geschehen, so lasse man Wein, Zucker und Citronensaft heiß werden, den Reis darin durchkochen, rühre den Arrak hinzu, stelle das Geschirr zum Kaltwerden hin und sei unbesorgt, wenn die Speise zu dünn scheinen möchte; sie wird während des Kaltwerdens dicker und darf, auch erkaltet, nicht steif sein. Vor dem Anrichten rühre man sie mit einer Salatgabel durch, fülle sie in Schüsselchen und verziere sie mit Gelee.

Man gibt eine gekochte, kalt gewordene Rotweinsauce oder Fruchtsaft dazu.

11. Reis-Gelee. Für 14—16 Personen erforderlich: 1 Pfund bester Reis, 1 Pfund Raffinade, worauf eine Citrone abgerieben, Saft von 2 frischen Citronen und 1 Weinglas Arrak.

Der Reis wird gut abgebrüht, in einem sehr sauberen Kochgeschirr mit 4½ Qt Wasser, zudeckt, vom Kochen an 1½ Stunde ununterbrochen, jedoch langsam und ohne darin zu rühren, gekocht.

Unterdes wird der Zucker in Wasser getunkt, klar gekocht, das Reiswasser durch ein Sieb hinzugegossen und mit dem Saft der Citronen zum Kochen gebracht, dann vom Feuer genommen und der Arrak durchgemischt.

Da diese Speise langsam erkaltet, so muß sie, namentlich im Sommer, tags vorher bereitet werden. Es wird eine feine Frucht- oder Rotweinsauce dazu gereicht; besonders erfrischend ist eine Sauce von frischem Himbeer- oder Johannisbeersaft, wie man sie im Abschnitt Saucen (R. Nr. 96 und 97) bemerkt findet. Auch ist eingekochter Fruchtsaft angenehm dazu.

Wünscht man dem Reis-Gelee eine schöne rote Färbung zu geben, so mische man etwas Fruchtsaft, oder besser einige Tropfen Alkermessaft durch die kochende Masse und reiche eine weiße Schaumsauce dazu.

12. Tassenspeise für 10 Personen. 1 Qt. Milch, $2\frac{1}{3}$ Uzn geriebene süße Mandeln, $2\frac{1}{3}$ Uzn. Stärke, $2\frac{2}{3}$ Uzn Zucker, 8 Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Citrone.

Man koche diese Speise wie Mandelsulz Nr. 24, fülle mit ihr 12 Obertassen, stürze nach dem Erkalten und gebe dazu Fruchtsaft.

13. Weinstrudeln. Hierzu braucht man 7 Uzn. feingeriebenes Schwarzbrot, $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgewaschene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgesiebten Zucker, 5 Eier und $\frac{1}{15}$ Uze Zimt, ferner stark $\frac{1}{2}$ Qt. weißen Wein nebst Zucker, Zimt und einigen Nelken.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem Zucker, Zimt und den Eidottern 1/4 Stunde gerührt, dann das Schwarzbrot nach und nach durchgemischt, sowie auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in kleinen, mit Butter bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Blechformen schön gelbbraun gebacken. Nachdem die Strudeln erkaltet sind, setzt man sie in einen irdenen Topf, begießt sie mit dem bemerkten Wein, welcher gehörig mit Zucker versüßt ist, fügt das Gewürz hinzu und läßt sie solange langsam kochen, bis sie aufgehen.

Man gibt die Weinstrudeln auf kleine Teller oder Untertassen anstatt Creme oder kalten Pudding.

14. Pudding von Reismehl, Stärke oder Maismehl. 1 Qt. Milch. $\frac{1}{4}$ Pfd. gemahlener Reis $2\frac{1}{3}$ Uzn Zucker, 4 Eier, eine Prise Salz, $1-1\frac{1}{3}$ Uzn. geriebene Mandeln, etwas ganzer Zimt und Citronenschale oder einige Tropfen Orangenblütenwasser.

Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden aufs Feuer gestellt, dann wird der Reis mit dem Salz und etwas zurückgelassener Milch angerührt, in die kochende Milch gegossen und, während man stets rührt, 10 Minuten langsam gekocht; zu weich darf er nicht werden. Darauf gibt man die Eidotter, mit etwas zurückgehaltener Milch fein gerieben, unter stetem Rühren langsam hinzu, läßt die Speise kochen, bis die Eier gar sind, mischt den steifen Eiweißschaum durch und schüttet die Speise in eine Schüssel.

Es kann eine Sauce, wie sie bei Mandelsulz (Nr. 24) bemerkt worden, dazu gegeben werden.

Man kann auch $2\frac{1}{3}$—$2\frac{2}{3}$ Uzn. Korinthen mit der Milch aufs Feuer bringen, die Mandeln weglassen und anstatt der bemerkten Gewürze etwas Zimt und 2 Pfirsichblätter in der Milch kochen. Letztere geben einen Geschmack von bitteren Mandeln. Ist man sehr eilig, so kann man die ganzen Eier mit 1 Eßlöffel Wasser tüchtig schlagen, nachdem der Topf vom Feuer genommen, von der kochenden Reismasse etwas hinzurühren und sie dann mit dieser vermischen.

15. Welfenpudding. Man kocht ¾ Qt. Milch mit ½ Pfd Zucker auf, läßt sie an heißer Herdstelle ein Stück Vanille mit wenig Citronenschale ausziehen, entfernt beides, fügt eine Prise Salz hinzu und verrührt 3 Uzn. in Milch geweichte Stärke solange mit der Milch, bis die Masse Blasen wirft. Man zieht den Schnee von 10 Eiweiß darunter, füllt den Pudding in eine mit Milch umgespülte Form und läßt ihn erkalten. Zur Sauce, mit der er nach dem Stürzen übergossen wird, schlägt man 10 Eidotter mit 10 Löffel Weißwein und 10 Löffel Zuckersirup und eine Prise Salz bis zum Kochen, rührt sie einige Zeit an kühler Stelle und läßt sie ebenfalls kalt werden.

16. Turiner Apfelsinenspeise. 5 Apfelsinen schneidet man in Scheiben, entkernt diese, mischt sie mit reichlich feinem Zucker, läßt sie einige Stunden stehen und legt sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Aus 2½ Uzn Mehl 8 Eigelb, 5⅓ Uzn. Zucker, dem abgelaufenen Apfelsinensaft und ⅓ Qt. Portwein, in der einfachen Küche Apfelwein, wird eine dicke Creme gerührt, die man mit dem steifen Eiweißschnee mischt und in eine butterbestrichene mit Biskuitscheiben dicht ausgelegte Form füllt. Man bäckt die Speise, bis die Creme steif ist und sich stürzen läßt. Nach dem Erkalten belegt man sie mit den Apfelsinenscheiben.

17. Stachelbeerspeise. (Rezept von der Insel Föhr.) 1 Qt. unreife, von Stiel und Blume befreite Stachelbeeren lasse man mit 1 Q Wasser weich kochen, gieße das Wasser ab, reibe die Beeren durch ein Sieb und versüße sie nach Geschmack. Dann setze man das Mus aufs Feuer, gebe ½ Pfd. Reismehl, welches mit dem gewonnenen Saft angerührt ist, hinzu, lasse es unter stetem Rühren eine Weile kochen und gieße die Masse in eine naßgemachte Form.

Es wird rohe Sahne dazu gereicht.

---

18. Viktoria-Pudding. Sehr guter Stand-Pudding. In einem ganz reinen eisernen Topfe ohne Glasur brät man 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker unter stetem Rühren hellbraun, sorgt aber dafür, daß er nicht anbrennt. Dann rührt man ½ Qt süße Milch, welche mit 6 Eidottern und einer Prise Salz gut gequirlt ist, nebst ¾ Pfd Zucker hinein, quirlt die Masse, bis sie rund wird, zieht den Topf kurz vor dem Aufkochen vom Feuer zurück, ohne mit dem Quirlen aufzuhören, gießt 1 Qt kalten süßen Rahm nach und nach hinzu und quirlt zuletzt 2 Uzn. in ¼ Qt Wasser klar gekochte rote Gelatine hinein. Bemerkt man, daß die Masse dicklich wird, so gießt man noch 1 Weinglas Maraskino dazwischen, während man stets quirlt, gießt rasch etwas von der Masse in eine trockene Form, belegt das Gelee mit kleinen Biskuits und Makronen,

gießt wieder Masse darauf und fährt damit fort, bis alles verbraucht ist. 1/4 Pfd. Makronen und halb soviel kleine Theebiskuitkuchen genügt. Man muß rasch dabei sein, damit der Pudding nicht erstarrt. Vor dem Ausstürzen hält man, wenn nötig, die Form in kochendes Wasser.

19. Wein- oder Citronen-Pudding. $\frac{2}{3}$ Uzn. Gelatine löst man nach M. Nr. 1 auf. Dann werden 12 Eidotter mit 2 Glas Weißwein und 5$\frac{2}{3}$ Uzn. feingestoßenem Zucker, etwas Salz, auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen bis die Masse rund wird (kochen darf sie nicht); dann sofort vom Feuer genommen und mit dem Schlagen fortgefahren. Ist sie abgekühlt, so rührt man mit einem Löffel den Saft von 2 Citronen und etwas abgeriebene Schale hinein, die aufgelöste Gelatine, und langsam den steifen Schnee der 12 Eiweiß. Der Pudding kann in einer Krystallschale erkalten.

20. Rum-Pudding. 5 Eidotter werden mit 1/2 Pfund feingestoßenem Zucker kräftig zu dickem Schaum gerührt, mit etwas abgeriebener Citronenschale, Salz und dem Saft einer Citrone gewürzt. Darauf rührt man $\frac{1}{2}$ Uze. in einer kleinen Tasse voll Wasser aufgelöste und aufgekochte Gelatine hinzu, ein kleines Glas Rum und $\frac{1}{2}$ Qt. weißen Wein, alles kalt, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiß. Jetzt beginnt die Masse rundlich zu werden und man gießt den Pudding schnell in die Form zum völligen Erstarren. Ohne Sauce zu reichen.

Die Form braucht nicht mit Mandelöl ausgestrichen zu werden.

21. Bierpudding für einen einfachen Tisch. (Ostfriesisches Originalrezept.) $\frac{1}{2}$ Qt. nicht bitteres Bier, ebensoviel Wasser, $\frac{1}{10}$ Qt Weißwein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{8}$ Uze Citronensaftextrakt werden aufgekocht mit 1$\frac{1}{3}$ Uzn. aufgelöster Gelatine verrührt und zum Erkalten in Formen gefüllt. Man reicht süße geschlagene mit Vanillezucker gewürzte Sahne als Sauce dazu.

22. Pudding aus saurer Milch für einfache Küche. $\frac{1}{2}$ Qt. dicke saure Milch verrührt man mit 7 Uzn. Zucker, dem Saft einer halben, der Schale einer Viertel Citrone, einem halben Glas Rum und $\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ Uze. roter aufgelöster Gelatine, füllt den Pudding in eine ausgespülte Form und hält ihn vor dem Stürzen einen Augenblick in heißes Wasser, damit er sich gut löst. Man reicht Schlagsahne oder eine Vanillesauce, manche geben auch frischen Fruchtsaft dazu.

23. Feiner Standpudding mit Schlagsahne und Makronen, $\frac{1}{2}$ Qt Milch, 1/4 Pfund Zucker, 6 Eidotter, $\frac{1}{3}$ Uze Gelatine (ca. 5 Blätt-

chen), 1/4 Pfund süße Makronen, 1$\frac{2}{3}$ Uzn bittere, $\frac{1}{2}$ Qt. steifgeschlagene süße Sahne, und Vanilla.

Die Milch wird mit dem Zucker und der durchgeschnittenen Vanille aufgekocht, mit den feingeriebenen Eidottern abgerührt, quirlend oder rührend wieder nahe ans Kochen gebracht, damit die Eier gar werden. Sobald die Masse rundlich wird, gießt man sie in eine große Schale und rührt sie langsam bis zum Abkühlen. Nebenher hat man die Gelatine in einer Tasse Wasser aufgelöst, klar gekocht und zurückgestellt, rührt sie jetzt vorsichtig in die Eiermilch, bis letztere kalt geworden ist. Erst dann werden die in Stückchen gebrochenen Makronen durchgerührt. Zuletzt wird die Schlagsahne mit dem Pudding verbunden. Man gibt den letzteren in eine Krystallschale oder in eine trockene Form zum Erstarren, woraus er sich beim Ausstürzen gut löst. Der Pudding kann ohne Sauce oder mit Tuttifrutti gereicht werden.

Statt der süßen kann man auch halb bittere Makronen und statt der Gelatine 2 Löffel Stärke nehmen; auch kann man mit den Makronen den Boden der Schüssel bedecken und sie nicht unter die Masse mischen, und statt der Sahne zur Hälfte Aprikosenmus unter den Pudding ziehen. Man nennt ihn dann „Schweizer Standpudding"

24. Mandelsulz (Blancmanger). Man nimmt $\frac{1}{2}$ Qt. süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Qt. Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd süße, 3 Stück bitter geriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, einige Stückchen Vanille und $\frac{2}{3}$ Uzn. weiße Gelatine, jedes in $\frac{1}{4}$ Qt Wasser aufgelöst und unter fleißigem Umrühren gekocht, dann durchgegeben.

Die Milch und die Sahne wird mit dem Zucker, den Mandeln und der Vanille einige Minuten gekocht, vom Feuer genommen und nach dem Abkühlen zu der noch warmen Gelatine gerührt; nachdem mit dem Rühren noch etwas fortgefahren ist, in eine trockene Schale oder Form gegossen, woraus sich die Masse gut löst.

Man gebe eine gekochte, kalt gewordene Weinsauce dazu, oder Sauce von frischen Johannisbeeren.

25. Mandelsulz, marmorierte. Man bereitet ein feines Blancmanger nach der letzten Nummer, aber mit süßem Rahm statt mit Milch. Darauf röstet man in einem eisernen Töpfchen ein Stückchen Zucker braun, aber nicht schwarz, kocht es mit 3 Eßlöffel süßem Rahm los, fügt $\frac{1}{4}$ Pfd. feingeriebene Schokolade hinzu und den vierten Teil des Blancmanger. Von der weißen Masse füllt man zuerst etwas in die Form, verteilt streifenweise die braune marmorartig darüber und fährt damit fort, bis beides verbraucht ist. Dies muß geschehen, so-

lange die Mandelsulz noch heiß ist. Oder man füllt letztere schichtweise mit steifem Himbeer- oder Johannisbeergelee ein, welches ebenfalls mit einem Gallertstoff versetzt ist; auch streifenweise mit verschieden gefärbten Blancmangers (M. 3). Man läßt die Masse in einer Form erkalten und stürzt sie dann.

26. Russischer Krustenpudding (Charlotte Russe). Für 8 bis 10 Personen: $\frac{1}{4}$ Qt. süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 10 Eidotter, ein Stück Vanille, eine Prise Salz, 2 Eßlöffel klarer Stand von Kalbsfüßen oder $^2/_3$ Stange Agar-Agar oder $\frac{1}{2}$ Uze. Gelatine, jedes nach M. 1 vorgerichtet, und der Schaum von $\frac{4}{5}$ Qt. dicker süßer Sahne, nach A. 3 geschlagen.

Die Vanille stelle man mit der jungen Sahne auf eine heiße Platte, damit sie gut ausziehe, bringe sie dann mit dem Zucker zum Kochen, lasse sie erkalten, rühre die Eidotter hinzu, schlage solches mit einem Schaumbesen auf nicht zu starkem Feuer, bis es dick geworden ist, — kochen darf es nicht — nehme es vom Feuer und gieße es in eine kalte Schale. Danach wird das Bindungsmittel lauwarm durchgerührt, noch eine Weile geschlagen, und nachdem die Creme abgekühlt ist, der Sahneschaum durchgemischt. Nun wird eine Porzellanform mit feinem Öl bestrichen, mit Biskuits ausgelegt und mit der Masse gefüllt und auf Eis, in Ermangelung in kaltes Brunnenwasser gestellt, welches oft gewechselt werden muß. Völlig erkaltet, wird die Form gestürzt, was am besten folgenden Tages geschieht.

Anstatt die Form vor dem Einfüllen mit Biskuits auszulegen, kann man zweckmäßig die Charlotte erst nach dem Stürzen belegen. Man bestreicht dazu auch gern noch die Biskuits mit Aprikosenmarmelade und drückt sie mit dieser bestrichenen Seite an die Charlotte.

27. Apfelsinenspeise für 6 Personen. 3 Apfelsinen, 1 Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, wenig Salz, $^2/_3$ Stange Agar-Agar oder $\frac{1}{2}$ Uze. weiße Gelatine und $\frac{2}{5}$ Qt. steifgeschlagene Sahne, nach vorhergehender Angabe bereitet.

Die Schale einer Apfelsine wird auf dem Zucker abgerieben, dieser mit dem Saft der 3 Apfelsinen, dem Citronensaft und dem Bindungsmittel, nach Abschnitt M. Nr. 1 vorgerichtet, in einem engen glasierten Töpfchen einmal aufgekocht, rasch abgenommen und nachdem gerührt, bis es fast kalt geworden. Dann wird die Sahne darunter gepeitscht, die Masse in eine mit feinem Öl dünn bestrichene Form gefüllt und zum Erkalten hingestellt.

28. Holländische Sahnespeise. $\frac{1}{2}$ Qt. Weißwein (Apfelwein) wird mit 3 Uzn. Zucker, 8 Eidottern, etwas Salz und dem Saft einer Citrone

sowie der abgeriebenen Schale einer Viertel Citrone über gelindem Feuer zu einer dicklichen Creme gerührt, mit $\frac{3}{5}$ Uzn halb roter und halb weißer aufgelöster Gelatine vermischt und kühl gestellt. Wenn die Masse zu erstarren beginnt, zieht man den Schnee von 5 Eiweiß und den steifen Schaum von $\frac{1}{2}$ Qt. süßer Sahne durch und füllt sie in Glasschalen.

29. Ananas-Sahnespeise. Man löst in $\frac{1}{5}$ Qt. dünnem Ananassaft und $\frac{1}{5}$ Qt Weißwein $\frac{3}{5}$ Uzn halb rote, halb weiße Gelatine auf, vermischt dies mit 10 Eßlöffeln fein geschnittenen Ananaswürfeln und $\frac{3}{5}$ Uzn Vanillezucker und stellt die Masse auf Eis, bis sie anfängt zu erstarren. Dann zieht man $\frac{1}{2}$ Qt. steife Schlagsahne und den steifen Eiweißschnee von 2 Eiern durch und füllt die Creme in eine mit Öl ausgestrichene Stürzform oder in Glasschalen. — Statt der Ananas kann man auch halb Erdbeeren, halb Aprikosen nehmen.

30. Feiner Apfelpudding. Man schält und zerschneidet 20 feine Äpfel in dünne Scheiben, teilt $\frac{1}{4}$ Pfd. Succade in feine Blättchen und kocht dies mit $\frac{4}{5}$ Pf. Zucker in 1 Flasche Weißwein weich, rührt alsdann $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{5}$ Uzn rote aufgelöste Gelatine unter die Masse, füllt den Pudding in eine Glasschale und läßt ihn starr werden. Man reicht ihn ohne Sauce, nur mit steifer mit Vanillezucker gewürzter Schlagsahne.

31. Gestürzte Äpfel. Etwa 15 große Äpfel werden geschält, in Viertel geteilt und mit Citronensaft und Zucker weich gekocht, doch dürfen die Viertel nicht zerfallen. Schon vorher hat man eine mit Öl bestrichene Randform halb voll mit einer roten Weinsulz nach M. Nr. 26 gefüllt. Auf diese erstarrte Gallertschicht ordnet man die Äpfel, überfüllt sie mit einem zurückbehaltenen Rest Weinsulz oder aber mit einer Masse, welche man aus einem Apfelbrei mit Rum, Weißwein oder Liqueur und etwas Gelatine erhalten hat und läßt alles kalt und steif werden. Die Speise wird gestürzt und die Mitte entweder mit einer Weincreme Nr. 36 oder mit steifer Schlagsahne gefüllt, die mit Maraskino gewürzt wurde.

---

32. Sultan-Creme. Stark $\frac{1}{2}$ Qt Milch, 7 Uzn. Zucker, 8 Eier, $1^1/_2$ an Zucker abgeriebene Citrone und etwas ganzer Zimt.

Die Hälfte des Zuckers wird in einer messingenen Kasserolle auf mäßigem Feuer unter stetem Rühren kastanienbraun gemacht, dann fügt man Milch und Zimt hinzu, läßt es eine kleine Weile langsam kochen gießt es durch ein Sieb und stellt es zum Abkühlen hin. Unterdes reibt man eine Citrone an Zucker ab, rührt die Eidotter sowie auch die Milch hinzu, gießt alles nochmals durch ein Sieb, stellt es in

kochendes Wasser und legt einen Deckel mit wenigen glühenden Holzkohlen darauf. Sobald die Masse fest geworden, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie abkühlen, schlägt das Eiweiß zu festem Schaum, womit die übrige abgeriebene Citronenschale und der zurückbehaltene Zucker vermischt wird, legt von dem Schaum einen Ring um die Creme, in die Mitte eine Kugel, bestreut den Ring mit Zucker und stellt ihn, damit er Färbung erhält, in einen heißen Ofen, oder man bewegt eine glühend gemachte Schaufel darüber. Die Creme kann warm und kalt gegeben werden, im letzteren Fall läßt man den Schaum weg und bäckt Baisers, oder spanischen Wind, davon.

33. **Kaffee-Creme.** $\frac{4}{5}$ Qt. dicke Sahne zu Schaum geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfd geriebener und durchgesiebter Zucker und 1 Tasse Kaffee-Extrakt, welcher von 2$\frac{1}{3}$ Uz Kaffee gemacht ist. — Dies wird kurz vor dem Anrichten miteinander vermischt.

34. **Saure Kirschen mit geschlagener Sahne** (ein angenehmes Schweizer Essen). Saure ausgesteinte Kirschen legt man in eine tiefe Glasschüssel, streut den nötigen Zucker darüber und legt einen Sahneschaum nach A. Nr. 3 darauf.

35. **Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Frucht-Sulz** (eine pommersche Speise). Dicke süße Sahne wird zu Schaum geschlagen, halb Weiß- halb Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und Zimt vermischt, beides lagenweise mit Gelee in eine Glasschüssel gelegt.

36. **Wein-Creme.** 1 Flasche guter weißer Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von zwei guten saftigen Citronen und 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Reis- oder Maismehl oder gute Weizenstärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird.

Man schlage dies alles mit einem Schaumbesen stark und ununterbrochen nach Nr. 1 bis vorm Kochen, schütte es rasch in eine bereitstehende Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Creme beim Anrichten in Schüsselchen oder Gläser und gebrauche sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden ist. Man gebe bittere Makronen oder ähnliches kleines Backwerk dazu.

37. **Citronen-Creme mit Erdbeeren oder Himbeeren.** Eine Creme nach Nr. 36, jedoch nur mit einer Citrone gemacht, wird mit recht reifen Erdbeeren oder Himbeeren, welche vorher mit Zucker bestreut worden, lagenweise in eine Glasschale gefüllt; die oberste Lage muß Creme sein. Sie wird mit den schönsten Erdbeeren verziert und Biskuit dazu gegeben.

38. Apfelsinen-Creme. ¼ Qt guter weißer Wein, 2 Apfelsinen, 1 Citrone, ¼ Pfd Zucker, 6—8 Eier, etwas Salz.

Apfelsinen und Citrone werden am Zucker abgerieben, doch erstere nicht zu stark, damit der Geschmack nicht zu sehr vorherrsche; dann wird der Saft ausgepreßt und alles über lebhaftem Feuer mit einem Schaumbesen stark geschlagen, bis es kocht. Die Creme wird alsdann rasch in ein Geschirr geschüttet, noch eine kleine Weile geschlagen und in die zum Gebrauch bestimmte Schüssel gefüllt.

39. Russische Creme. Es wird die Wein-Creme Nr. 36 gemacht, wozu etwa 2⅓ Uzn Zucker und 1 Ei, oder 1 Theelöffel Stärke mehr genommen wird. Sobald sie vom Feuer ist, gieße man unter fortwährendem Schlagen ¼ Qt Arrak langsam hinzu, setze pausenweise das Schlagen so lange fort, bis sie nicht mehr heiß ist.

40. Vanille-Creme. 1 Qt. süße Sahne, in Ermangelung frische Milch und ein Stückchen Butter, 11 Eidotter, 1 Eßlöffel feine Stärke, 3 Uzn. Zucker und etwas Vanille, sowie eine Prise Salz.

Nachdem man die Vanille zum Ausziehen mit der Sahne und dem Zucker heiß gestellt hat, rührt man die Eidotter nebst der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke hinzu und schlägt die Creme mit einem kleinen weißen Schaumbesen bis vorm Kochen, schüttet sie schnell in eine Schale, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort, nimmt die Vanille heraus und rührt die Creme bis zum Erkalten zuweilen durch, damit sich keine Haut bilde. Vor dem Gebrauch richte man sie zierlich an.

41. Tuttifrutti. Eine etwas vertiefte Porzellanschüssel belegt man mit feinem Eingemachten, Kirschen, Johannisbeeren, Rosenäpfeln, Stückchen Kürbis, Aprikosen u. s. w., streut etwas in kleine Würfel geschnittenen Citronat (Succade) darüber, belegt die Früchte mit kleinen Biskuits und Makronen, welche mit wenig Wein und etwas Saft von den eingemachten Früchten angefeuchtet sind. Dann kocht man ½ Qt. Milch mit 2 Uzn Zucker, etwas Salz, und etwas gestoßener oder feingeschnittener Vanille auf, rührt ⅔ Uzn Stärke mit ganz wenig Milch fein, gibt 4 Eidotter hinzu und schüttet dies unter stetem Rühren in die kochende Milch. Währenddem muß der Schnee von den 4 Eiweiß geschlagen werden. Die kochende Eiercreme wird nun so rasch wie möglich auf die Früchte gegossen, glatt gestrichen und sofort mit dem festen Eierschnee bedeckt, welchen man mit einem Messer gleichfalls ebenmäßig ausbreitet und mit Zucker bestreut, worauf man mit einer glühenden Schaufel darüber fährt, damit der Schnee von oben etwas hart, aber nicht gelb wird. Am bequemsten ist es, wenn man die schöne

Speise einige Minuten in einen geheizten Bratofen stellen kann, damit der Schnee gar wird.

42. Mandel-Creme. 1½ Qt. frische Milch, ¼ Pfd. geriebene Mandeln, 3 Uzn. Zucker, 8—10 Eidotter, 2 Eßlöffel Stärke, in der Milch fein gerührt, Vanille oder Citronenschale und eine Prise Salz.

Dies alles lasse man unter starkem Rühren zum Kochen kommen, schütte die Creme in eine Schale, rühre noch eine Weile, bis sie nicht mehr heiß ist, und richte sie an.

43. Schokolade-Creme. ¼ Pfd. Schokalade, 1 Qt Milch, Zucker nach Geschmack, 10 Eidotter, Vanille und 1 Eßlöffel Stärke, sowie etwas Salz.

Die Schokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen, mit Milch und Zucker 5 Minuten langsam kochen. Dann rührt man die Eidotter und Stärke mit zurückbehaltener Milch, gibt unter stetem Rühren von der Schokoladenmilch dazu und gießt, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vor dem Durchkochen vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet die erkaltete Creme an.

Dieselbe Creme ist auch ohne Eier zu bereiten, was besonders zu Zeiten, wo die Eier teuer sind, empfehlenswert ist.

44. Makronen-Creme mit Mandeln. 1 Qt. Milch, 8 Eidotter, 8 Stück geriebene Makronen, 3 Uzn. Zucker, etwas Salz und 2⅓ Uz geschälte, feingehackte Mandeln.

Die Milch wird mit 1 Uze Zucker, Citronenschale und einem Stückchen Zimt langsam bis zum Kochen gebracht, dann werden die Gewürze herausgenommen, die Makronen hineingerührt und einige Minuten gekocht. Darauf rührt man die mit etwas Milch zerrührten Eidotter hinzu, läßt die Creme unter starkem Rühren noch einmal zum Aufkochen kommen, da sie sonst dünn bliebe, und nimmt sie vom Feuer. Nachdem sie erkaltet ist, vermischt man die Mandeln mit dem Zucker, streut sie darüber und gibt ihnen durch eine glühende Schaufel eine gelbe Färbung.

45. Schneeball in Vanillesauce. 1 Qt Milch, 8—10 recht frische Eier, 3 Uzn. Zucker, 1 Obertasse Mandeln, ein Stück Vanille und einige Stücke Zimt, sowie eine Messerspitze Salz.

Die Mandeln werden gerieben oder fein gestoßen, mit der Milch, dem Zucker und Gewürz langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe. Unterdes wird das Eiweiß mit einem Teil des Zuckers zu festem Schaum geschlagen, auf einer flachen Schüssel mit einem

Messer glatt, rund und bergartig geformt, auf die kochende Milch geschoben und zugedeckt, bis der Schnee gar ist, was nur einige Minuten dauert. Dann nimmt man ihn behutsam mit dem Schaumlöffel heraus, legt ihn in eine tiefe Schale, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und gibt sie, stark-rührend, allgemach zu der kochendheißen Vanillemilch, welche noch eine Weile gerührt werden muß, ehe man sie um den Schneeball füllt, jedoch so, daß dieser ganz weiß bleibt.

Statt nur einen großen Schneeball von der Eiweißmasse zu formen, kann man von ihm auch kleine Bällchen abstechen, in der Milch kochen und lagenweis mit der Sauce in eine Schale füllen, wobei Sauce die letzte Schicht bilden muß, die beim Anrichten mit gestoßenen bitteren Makronen bestreut wird.

46. **Schale von Apfelsinen.** Man schneidet die Apfelsinen, nachdem sie abgezogen, in feine Scheiben, legt sie lagenweise, mit reichlich geriebenem Zucker durchstreut, in eine tiefe Schale, gießt weißen Franzwein darüber hin und gibt sie anstatt Creme.

Reife Erdbeeren, gleich einer Perlschnur auf den Rand der Schüssel dicht aneinander gelegt, geben dieser ein schönes Ansehen.

47. **Schale von Erdbeeren und Apfelsinen.** Gute reife Erdbeeren werden mit Zucker bestreut, in eine Schale gelegt, Apfelsinensaft darüber gegeben und der Rand der Schüssel mit Apfelsinenscheiben verziert.

48. **Apfel-Creme kalt zu bereiten.** 10 Stück große raschgebratene Äpfel, 7 Lzn Zucker, 3 frische Eiweiß, Saft und Schale einer guten saftigen Citrone oder Vanille und nach Belieben 2 Eßlöffel Arrak.

Die Äpfel werden von Schale und Kerngehäuse befreit, schnell durch ein Siebchen gerieben und mit dem steifen Schnee, Zucker, Vanille und Citronen 1/4 Stunde geschlagen, das Bemerkte hinzugegeben und dies alles 1/2 Stunde stark und ununterbrochen gerührt und dann angerichtet.

49. **Kirschen-Creme.** 3 Pfund rote Mai- oder Weinkirschen oder saure Morellen, ½—¾ Pfund Zucker, 6 Eier, Citronenschale, Zimt und 4 Stück Nelken.

Die Kirschen werden von den Stielen und Steinen befreit, von letzteren ein Drittel zerstoßen, mit einigen Stücken Zimt und den Nelken in etwas Wasser 1/4—1/2 Stunde ausgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die durchgelaufene Flüssigkeit läßt man mit einem Glas

Wein und dem Zucker, worauf die Citrone abgerieben ist, kochen, fügt die Kirschen hinzu, kocht sie zu Mus, streicht sie durch ein nicht zu feines Sieb und bringt die Marmelade, indem man häufig durchrührt, zum Kochen. Dann rührt man einen Eßlöffel voll mit etwas Wein zerrührte Stärke hinzu, läßt diese gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter vorsichtig hinzu, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, sowie auch danach das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß.

Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt und mit bitteren gestoßenen Makronen bestreut.

50. Stachelbeer-Creme, auch auf Torten anzuwenden. 2 Pfund reife Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker, 6 Eier, 1 Glas Wein, etwas Zimtwasser.

Die Stachelbeeren befreit man von Stiel und Blüte, kocht sie in Wasser weich, läßt sie ablaufen und rührt sie durch ein Sieb. Dann kocht man Zucker und Wein, fügt die Marmelade und etwas Zimtwasser hinzu und verfährt weiter nach vorheriger Angabe.

51. Erdbeer-Creme. 2 Pfund recht reife Erdbeeren, 8 bis 10 Uzn Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein.

Die Erdbeeren werden vorsichtig in einem Siebe, welches man in eine große Schale mit frischem Wasser hält, abgespült und nach dem Abtropfen durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht, das Erdbeermus hinzugefügt, durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen und der steife Eiweißschaum durchgemischt.

Nachdem die Creme angerichtet, wird sie kurz vor dem Gebrauch mit recht schönen eingezuckerten Erdbeeren verziert.

Feiner ist es, die Erdbeeren nach dem Zerreiben mit ⅓ Uzn roter aufgelöster Gelatine zu vermischen, den Zucker hinzuzufügen und die Masse so lange zu rühren, bis sie anfängt, sich zu verdicken. Dann wird ¼ Qt. steife Schlagsahne durchgerührt, die Creme in Krystallschalen gefüllt und wie oben verziert.

52. Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft, in Schüsselchen oder Gläser zu füllen. ½ Qt. halb Himbeer-, halb Johannisbeersaft, 10 Eier. Der Zucker richtet sich nach der Beschaffenheit des Saftes; zu frischem Saft nehme man ½—¾ Pfund geriebenen Zucker, zu eingekochtem den fehlenden.

Saft, Zucker und Eidotter schlägt man mit einem Schaumbesen bis vorm Kochen, nimmt den Topf rasch vom Feuer, fährt zu schlagen fort, indem man den sehr steifen Schaum von 8 Eiern durchmischt.

Wünscht man diese von Farbe und Geschmack sehr angenehme Creme in Gläser zu füllen, so kann man jedes Glas auf ein feines Tellerchen stellen, ein paar bittere Makronen oder ein großes Biskuit nebst einem Theelöffel dazu legen und die Teller auf einem Präsentierbrett herumreichen lassen.

53. **Himbeerschaum, in Gläser zu füllen.** 5 Eiweiß schlägt man zu sehr steifem Schnee und mischt 3 Eßlöffel Himbeergelee und 3 Eßlöffel Zucker durch. Statt des Himbeergelees kann man auch 5 Eßlöffel eingemachte Preißelbeeren nehmen, die man zuvor durch ein Sieb rührt; der Schaum schmeckt mit diesen herzhafter. Von den Eidottern kocht man gern eine dicke Vanillesauce, von der man auf jedes Glas einige Löffel füllt.

54. **Erdbeerschaum in Gläser zu füllen.** 1 Qt der reifsten Walderdbeeren, $\frac{2}{5}$ Qt dicke süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale oder feiner Zimt.

Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Gewürz zu Schaum geschlagen und in Gläser gefüllt.

55. **Arrakschaum.** 1 Qt. dicke saure Sahne, $\frac{1}{10}$—$\frac{1}{8}$ Quart Arrak oder auch Madeira, nach Geschmack mit Zucker versüßt.

Es wird dies, zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

56. **Rosenschaum,** treffliche Eiweißverwendung Man löst $\frac{1}{2}$ Uz rote Gelatine in $\frac{1}{4}$ Qt. Weißwein auf, rührt sie mit $\frac{1}{4}$ Qt. Kirschsaft, der Schale einer halben Citrone und dem Safte von 2 Citronen, sowie $1\frac{2}{3}$ Uz Zucker so lange, bis die Masse anfängt dicklich zu werden, dann vermischt man sie mit dem Schnee von 5 Eiweiß und füllt sie in Glasschüsseln.

57. **Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum, in Gläser zu füllen.** Man schlage frisches Eiweiß mit Zucker zu einem ganz festen Schaum und nehme auf jedes Eiweiß 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, welche gehörig mit Zucker und Vanille, letztere mit etwas Zucker recht fein gestoßen, oder mit abgeriebener Citronenschale vermischt worden. Die recht schäumig geschlagene Sahne wird dann mit dem Eiweiß vermischt.

58. **Creme von geschlagener Sahne (Sillebub), in Gläser zu füllen.** 1 Qt. dicke süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd Zucker, worauf 1 Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft von zweien und 3 Glas weißer Franzwein,

Dies alles, miteinander vermischt, wird im Kalten mit einem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird er abgenommen, in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis das Ganze Schaum geworden ist.

Man kann schon einige Stunden zuvor, ehe man zu schlagen anfängt, die Bestandteile miteinander vermischen, um alles recht kalt, am besten auf Eis zu stellen.

59. Erdbeeren mit Schlagsahne. Von schönen reifen Gartenerdbeeren werden nur die beschmutzten in einem Durchschlag in frischem Wasser abgespült, dann entfernt man die Kelchblättchen, legt eine Anzahl Erdbeeren auf kleine Krystallteller, pudert sie mit Zucker ein und bedeckt sie mit wenig gesüßter Schlagsahne. In heißen Sommertagen ist dies die erfrischendste Erdbeerspeise, welche das volle Aroma der Beeren zur Geltung kommen läßt.

60. Ambrosia. (Originalrezept.) Man schält eine kleine Ananas, schneidet sie in Scheiben, teilt 3—4 Apfelsinen in Stücke und stellt beide Früchte stark eingezuckert einige Stunden kühl. Dann reibt man eine schöne Kokosnuß, legt die Früchte schichtweise in eine Glasschale, bestreut jede Schicht mit Kokosnuß und gießt vor dem Auftragen ein Glas Madeira über die Speise.

Krankenspeisen. Süße Puddinge dürfen nur mit Vorsicht gereicht und stets nur die leichtesten ausgewählt werden; wo diese Speisen gestattet sind, sind besonders Nr. 6, 11, 28, 29, 31, 36, 37, 47, 48, 51, 52, 53, 54, 57, 58 und 59 zu empfehlen.

O. Dunstfrüchte (Kompotts)

von frischen und getrockneten Früchten.

---

1. Im allgemeinen.

Passende Geschirre zum Kochen des Obstes. Jedes Obst, sowohl getrocknetes als frisches, muß in gut glasiertem irdenen Geschirr gekocht werden, denn in eisernen Töpfen erhält es einen höchst unangenehmen Eisengeschmack.

Vorrichten des Obstes. Frische Zwetschen müssen vor dem Kochen mit einem Tuche abgerieben, Äpfel und Birnen nach dem Schälen gewaschen und dann abgespült werden. — Getrocknetes Obst muß gut gewaschen werden. Bei Zwetschen ist es notwendig, sie mehreremal mit warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen zu reiben und sie dann nach dem Abspülen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, etwa 10 Minuten stark abzukochen.

Bei allem getrockneten Obst ist es anzuraten, es nach einmaligem Waschen, mit Wasser bedeckt, über Nacht zum Aufquellen hinzustellen und es am folgenden Tage mit dem Aufquellwasser aufs Feuer zu setzen und zu kochen. Das Kompott erhält ein vorzügliches Aussehen und guten Geschmack und wird in kaum der Hälfte Zeit gar als uneingeweichtes Obst.

Verfahren beim Kochen. Zu frischen, saftigen Früchten, als: Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen ausgesteinten Zwetschen ꝛc. wird beim Kochen nur der Boden des Topfes naß gemacht, kein Wasser hinzugegeben; sie werden in ihrem eigenen Safte rasch gekocht, wohingegen getrocknetes Obst reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und sehr langsam weich gekocht werden muß.

Brühe. Die Brühe darf weder zu dünn noch zu stark eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es weich geworden, eine kleinere oder größere Messerspitze Stärke an die Sauce rühren; sie

darf jedoch nicht sämiger gemacht werden, als es durchs Einkochen geschehen würde. Letzteres ist stets vorzuziehen.

Zierliches Anrichten. Nach dem Kochen lege man das Obst auf eine flache Schüssel, gieße den herausgeflossenen Saft zur kochenden Brühe, mache beim Anrichten eine etwas gewölbte Form, wobei der Rand der Schüssel frei bleiben muß, und lege die ansehnlichen Früchte mit einem Löffel darüber hin, das Hineinstechen mit einer Gabel ist immer zu sehen. Dann mache man die obersten Früchte mit etwas Sauce saftig, verteile die übrige erst dann über das Kompott, wenn es aufgetragen werden soll, wodurch es sehr an Geschmack und Ansehen gewinnt.

Temperatur. In der kalten Jahreszeit gebe man das gekochte Obst niemals eiskalt, sondern stelle es, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wurde, einige Stunden an einen warmen Ort; es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden. Im Sommer dagegen kommt er erst durch gutes Auskühlen zur vollen erfrischenden Wirkung.

Beimischung. Um Kompott für einen täglichen Tisch haushälterisch einzurichten, oder wenn es mit reichlich Sauce zu Mehlspeisen angerichtet werden soll, kann man beim Aufsetzen des Obstes, je nach der Menge, 1—2 Eßlöffel voll Kartoffel-Sago oder Suppen-Perlnudeln hinzufügen.

Ersatzmittel. Zu jedem Dunstobst, wozu Citronenschale gebraucht wird, kann diese durch etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale, ohne den Geschmack zu benachteiligen, ersetzt werden. Anweisung ist im Abschnitt A. Nr. 59 zu finden; auch sei hier auf den vortrefflichen Citronenschalenextrakt hingewiesen.

I. Frische Früchte.

2. Rhabarber. Die Rhabarberstaude, in England allgemein beliebt, wird auch in unserm Vaterlande jetzt überall in der Küche gebraucht und zwar nimmt man Blattadern und die dicken Stengel, soweit und solange sie weich sind, was bis Anfang Juli der Fall ist, zu Kompott und Pasteten. Man zieht von den genannten Teilen der Staude die Haut ab, schneidet sie in ½—¾ Zoll lange Stücke, wäscht sie, setzt sie mit kaltem Wasser, dem man eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natrium zugesetzt hat, um die Säure des Rhabarbers zu mildern, aufs Feuer und läßt sie nicht ganz zum Kochen kommen; dann legt man sie auf ein Sieb, darauf in den kochenden Zucker, den man mit etwas

Weißwein und Vanille, auch mit wenig Citronenschale würzen kann, und kocht den Rhabarber rasch weich. Man macht das Kompott mit etwas feingestoßenem Zwieback sämig, oder kocht die Brühe, nachdem man den Rhabarber in eine Schüssel gelegt, noch mit etwas Zucker ein und gibt sie über das Kompott, zu welchem in Butter geröstete Semmelscheiben gegeben werden können.

Einfacher bereitet man das Kompott, wenn man es sofort mit dem nötigen Zucker aufs Feuer setzt, weich kocht und die Brühe durch Zwieback oder etwas angerührter Stärke sämig macht.

3. Unreife Stachelbeeren. Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüten davon ab und wäscht sie klar. Dann bringt man etwas Wasser mit reichlichem Zucker und einigen Stücken Zimt oder Vanille zum Kochen, thut einen kleinen Teil der Beeren hinein, nimmt sie, sobald sie weich geworden sind, mit dem Schaumlöffel heraus, wozu indes große Aufmerksamkeit gehört, da die Beeren leicht zerkochen, thut wieder neue hinein und fährt so fort. Dann läßt man den Saft soviel als nötig einkochen und füllt ihn über das Kompott.

Auf andere Art stellt man die Beeren mit kaltem Wasser aufs Feuer, gießt das Wasser, wenn es kurz vor dem Kochen ist, ab, und dämpft die Beeren, denen durch diese Kochweise viel Säure entzogen wird, in Zucker wie oben weich.

Vielfach werden die Stachelbeeren mit kleinen Hagebutten umkränzt und eine gewandte Hausfrau bereitet aus ihnen sogar schnell eine süße Speise, zu der sie den Saft von den Beeren gießt, ihn mit 1 Glas Weißwein und 4 Eigelb zu dicker Creme auf dem Feuer schlägt, den steifen Eiweißschnee durchzieht und nun vorsichtig die Beeren unter die Creme mischt. Man verziert die Schüssel mit eingemachten Früchten und reicht, wo es möglich ist, mit Vanille gewürzte Schlagsahne nebenher.

4. Reife Stachelbeeren. Nachdem man von den Stachelbeeren Stiel und Blüte entfernt hat, schütte man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Danach rühre man sie durch, bringe das Mus mit Zucker und etwas Zimt oder Vanille, während man es öfter durchrührt, zum Kochen und verdicke es nach Belieben mit gestoßenem Zwieback oder mit etwas Kartoffelmehl und bestreiche es kalt vor dem Auftragen mit Schlagsahne.

5. Erdbeeren und Paradiesäpfel. Wenn zur Zeit der Erdbeeren noch Äpfel vorrätig sind, wie es mit den festen Paradiesäpfeln wohl

der Fall ist, so werden diese wie gewöhnlich vorgerichtet, in 8 Teile geschnitten und klar gewaschen. Unterdes lasse man Wasser mit Zucker und Wein oder Citronensaft zum Kochen kommen, thue die Apfelstücke hinein und koche sie weich. Dann gebe man reichlich Erdbeeren mit noch etwas Zucker hinzu, lasse beides eine kleine Weile kochen und richte das Kompott nach vorsichtigem Umrühren an.

6. Walderdbeeren zur Nachspeise vorzurichten. Die Erdbeeren werden eine Stunde vor dem Darreichen, wenn nötig, leicht abgespült, recht reichlich mit gestoßenem Zucker bestreut, mit etwas Wasser übergossen und zugedeckt hingestellt. Durch Übergießen von Wein verlieren die Erdbeeren ihr Aroma.

7. Kirsch-Kompott. Es können hierzu sowohl saure als süße Kirschen genommen werden. Man entferne die Stiele und entkerne die Kirschen mit einem Kirschentkerner. Dann zerstoße man etwa 4 bis 6 Kirschsteine, koche sie $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde mit etwas Wasser oder Wasser und Wein, ganzem Zimt und einigen Nelken, schütte sie auf ein Sieb, setze die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker (zu sauren Kirschen 5 Uzu zu süßen die Hälfte) aufs Feuer und gebe, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Sind es Glaskirschen, so lasse man sie langsam $^1/_4$ Stunde kochen; saure einige Minuten mehr ziehen als kochen, wobei man zuweilen den Topf etwas schüttelt und die Kirschen vorsichtig umschwenkt. Nachdem sie weich geworden, nehme man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, lasse diesen sirupähnlich einkochen und richte die Kirschen damit an.

8. Johannisbeeren. Diese werden mit der Gabel von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit reichlich gestoßenem Zucker lagenweise durchstreut und nicht länger gekocht, als bis die Beeren weich geworden sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Früchte schwingt und sie rasch mit dem Schaumlöfel herausnimmt. Dann wird der Saft sirupähnlich eingekocht und abgekühlt über das Kompott gegeben.

9. Johannisbeeren und andere Früchte zum Nachtisch. Man wählt auserlesen schöne Trauben von Johannisbeeren, tadellose Erdbeeren und schöne Kirschen aus, taucht jede einzelne Frucht erst in schaumig (nicht steif) geschlagenes Eiweiß und dann in feinsten Puderzucker und legt sie auf ein Sieb zum Trocknen, welches man an einen warmen Ort, am besten in die Sonne stellt. Wenn die Früchte trocken sind, werden sie wie bereift aussehen und sich reizvoll zwischen frischen ungezuckerten Fruchten ausnehmen. — Von Kirschen kann man hübsche

Trauben herstellen, wenn man sie in einen nicht zu spitzen Trichter füllt und beim Füllen die Stiele der einzelnen Kirschen ineinander verschränkt, daß sie sich halten. Man stürzt die Kirschentraube vorsichtig auf ein Weinblatt und ordnet diese Trauben in verschiedenen Farben der Kirschen nebeneinander.

10. Himbeeren. Die Himbeeren werden gut ausgesucht, wobei schlechte Beeren und etwa vorkommende Würmer entfernt werden, und wie Johannisbeeren ganz langsam und aufmerksam gekocht, damit sie recht ansehnlich zur Tafel gebracht werden können.

11. Heidelbeeren (Bickbeeren). Die Beeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen, und auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit nicht zu wenig Zucker und etwas Zimt gekocht, doch nicht länger, als bis sie weich geworden sind, weil sonst zu viel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebäcke in eine Glasschale und richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren aus dem Kochgeschirr, läßt den Saft noch etwas einkochen und rührt beim Anrichten einen Löffel dicke Sahne oder etwas aufgelöste Stärke durch.

12. Heidelbeeren auf englische Art. Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und auf einem Sieb abgelaufen sind, schüttet man sie in einen Steintopf, worin noch nichts Fettiges gewesen ist, streut gehörig Zucker (Farin ist besonders empfehlenswert) und etwas guten Zimt lagenweise durch, deckt sie mit einem Porzellanteller fest zu und setzt den Topf in kochendes Wasser, welches fortwährend am Kochen bleiben muß, bis die Heidelbeeren weich sind. Dann werden sie ohne alles weitere angerichtet; sie zeichnen sich durch vorzüglichen Wohlgeschmack aus.

13. Maulbeeren. Man setze Wein, Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale aufs Feuer, lege die gut ausgesuchten Maulbeeren hinein und verfahre weiter, wie es bei Johannisbeeren bemerkt worden.

14. Pfirsiche und Aprikosen. Die Früchte werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein und einigen der abgezogenen Kerne nur 5 bis 10 Minuten gekocht, damit sie nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Glasschüssel, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein und verfährt nach Nr. 1.

15. Halbgefrorene Pfirsiche als süße Speise. (Originalrezept.) Recht reife Pfirsiche schält man, teilt sie in Hälften, bestreut sie reichlich mit Zucker und schichtet sie in eine Gefrierbüchse. Man gräbt diese

eine halbe Stunde in Eis, läßt die Pfirsiche halb gefrieren, ordnet sie kranzförmig auf einer bunten Glasschüssel, bestreut sie nochmals mit Zucker und füllt in die Mitte der Schale steife mit Vanille oder Maraskino gewürzte Schlagsahne.

16. Pfirsiche zum Nachtisch. Reife aber tadellose Früchte schält man, kocht dann für 15 Pfirsiche aus ¾ Pfd. Zucker und wenig Wasser einen dicklichen Zuckersaft und legt jede Pfirsich 2 Minuten hinein, indem man das Gefäß mit dem Zuckersaft schräg stellt, so daß der Saft in eine Seite des Topfes zusammenläuft und die ganze Frucht bedeckt wird. Sind alle Früchte so vollendet, was auf sehr mäßigem Feuer geschehen muß, so legt man sie in eine Glasschale, vermischt den Fruchtzucker mit 3 Löffeln Maraskino oder Chartreuse und gießt ihn über die Früchte. Man stellt die Pfirsiche 4 Stunden in Eis, bevor man sie zur Tafel reicht, und wird alsdann eine ganz unübertreffliche Schüssel mit herrlich schmeckenden Früchten darbieten.

17. Wurzel-(Möhren-)Kompott zu feinem Braten. Man schält die gereinigten Wurzeln mit einem feinen Messer, daß sie wie Locken sich kräuseln (der in der Mitte befindliche harte Teil wird entfernt) kocht sie mit der Schale von 1 Citrone im Wasser gar und schüttet sie auf ein Sieb. Dann kocht man zu 625 g Wurzeln, ½ Pfd Zucker, von 2 Citronen den Saft und etwas Essig, läßt die Wurzeln eine kleine Weile darin kochen, richtet sie an, kocht den Saft noch etwas ein und gibt ihn darüber.

18. Reineclauden. Diese werden abgeputzt, mit den Schalen und den Stielen in etwas Wasser und viel Zucker langsam nicht zu weich gekocht und angerichtet. Der Saft wird noch etwas eingekocht und darüber gefüllt. Auch kann man 1—2 Theelöffel Arrak mit dem Saft vermischen.

19. Birnen. Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, wäscht sie und kocht sie in reichlichem Wasser und einem Glas Rotwein, Zucker, Zimt und einigen Nelken oder Brühe von eingemachtem Zwetschen- oder eingekochtem Johannisbeersaft, zugedeckt so lange, bis sie ganz rot und weich geworden sind. Dann richtet man sie nach Nr. 1 an und gibt die sämig eingekochte Sauce durch ein Siebchen darüber.

20. Birnen braun zu kochen. Gute Birnen werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten und nach Entfernung des Kerngehäuses in Wasser gelegt. Dann thue man in eine Kasserolle ein Stückchen recht

frische Butter nebst etwas Zucker und die Birnen dazu, ohne weitere Flüssigkeit als das Wasser, was daran geblieben ist. So läßt man sie langsam dämpfen. Wenn sie anfangen braun zu werden, streut man noch etwas Zucker darüber und läßt sie noch eine kleine Weile schmoren, bis sie weich sind; sie geben dann eine beliebte Beigabe zu jeglichem Wildbraten.

21. Birnen mit Preißelbeeren. Siehe Einmachen der Früchte im Abschnitt T.

22. Birnen und Zwetschen — ein angenehmes und billiges Kompott für den täglichen Tisch. Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, vom Kerngehäuse befreit, gewaschen und in einem Bunzlauer Kochgeschirr mit nicht zu reichlichem Wasser ohne jegliche Zuthat so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Dann lege man etwa ebensoviel reife, gut abgeputzte, ausgesteinte Zwetschen darauf, lasse sie weich kochen, vermische sie mittels eines Schaumlöffels behutsam mit den Birnen so, daß die Früchte nicht im geringsten zerrührt werden, richte sie an und gebe das Kompott kalt. Es darf dieses weder zu viel noch zu wenig Brühe haben; durch die Zwetschen erhält sie die richtige Sämigkeit, und läßt weder Zucker noch Gewürz vermissen. Besonders zu Klößen und Pfannkuchen zu empfehlen.

Den Birnen und Zwetschen kann man sehr gut noch Apfelviertel zufügen, welche man kurze Zeit vor den Zwetschen auf die Birnen legt.

23. Birnenmus für einen gewöhnlichen Tisch. Die Zubereitung ist dieselbe wie die von Apfelbrei; auch werden einige saure Äpfel darin weich gekocht. Pfannkuchen ist eine passende Beilage.

24. Feines Kompott von Zwetschen. Man zieht den Zwetschen, nachdem man sie in einem Siebchen einige Minuten in kochendes Wasser gehalten, die Haut ab. (Für den täglichen Tisch werden sie nur gut abgerieben.) Ist dies geschehen und sind die Steine herausgenommen, so setze man sie, ohne Flüssigkeit, mit gestößenem Zucker und etwas Zimt aufs Feuer, lasse sie eine Weile langsam kochen, doch nicht zu weich werden, und richte sie mit dem Safte an. Auch kann man den Saft mit 1—2 Theelöffel Rum vermischen.

25. Kompott von rohen Zwetschen, Pfirsichen und Aprikosen. Recht reife abgezogene Zwetschen, Pfirsiche oder Aprikosen, welche eine Stunde vor dem Anrichten in geriebenem Zucker gewälzt und in eine Schüssel gelegt worden sind, geben ein angenehmes Kompott.

26. Zwetschenmus. Die Zwetschen werden abgerieben, ausgesteint, mit einigen Eßlöffeln Wasser in ihrem eigenen Safte weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit geriebenem, in Butter geröstetem Brot, Zucker, Zimt, Citronen- oder Apelsinenschale gut durchgekocht und angerichtet.

27. Preißelbeeren (Kronsbeeren). Man richte sich nach der Vorschrift, wie sie beim Einmachen der Früchte (siehe Abschnitt T.) gegeben ist. Nach Nr. 68 dieser Abteilung gekocht, werden die Kronsbeeren niemals hart und ist diese Bereitungsweise sehr zu empfehlen.

28. Brombeeren. Die großen Beeren werden ausgesucht, die kleinen durchgepreßt und in deren kochendem Saft mit Zucker, einigen Nelken, Zimt und Citronenscheiben, die großen Beeren langsam einige Minuten gekocht, dann herausgenommen, und der Saft, nachdem er etwas eingekocht, darüber gefüllt.

Gibt man dies Kompott zu Mehlspeisen, so muß für eine reichliche Sauce gesorgt werden; man kann diese mit einem Zusatz von Wasser und etwas Kartoffelmehl verlängern.

29. Feines Kompott von ganzen Äpfeln. Gute mürbe Tafeläpfel mittlerer Größe werden, nachdem man das Kerngehäuse mit einem Apfelbohrer entfernt, recht rund und glatt geschält, der Länge nach mit feinen Einschnitten versehen und gut abgespült. Dann lasse man in einem Bunzlauer Geschirr reichlich Wein, stark mit Zucker versüßt, einige Stückchen ganzen Zimt und Citronenschale kochen — ein Zusatz von Erdbeersaft macht das Kompott besonders angenehm —, lege soviel Äpfel, als nebeneinander liegen können, hinein und lasse sie auf jeder Seite unter einmaligem vorsichtigen Umwenden mit einem Löffel auf mäßigem Feuer zugedeckt einige Minuten kochen und begieße sie, falls sie nicht völlig bedeckt sind, häufig mit dem Wein; nehme nach und nach die weich gewordenen Äpfel heraus, lege sie auf eine flache Schüssel, und fahre mit dem Kochen der Äpfel fort, bis alle weich sind. Dann gieße man die Flüssigkeit von der Schüssel zum kochenden Saft und lasse diesen recht sämig einkochen. Unterdes richte man das Kompott nach Nr. 1 zierlich an, gebe die Hälfte des Saftes durch ein Siebchen gleichmäßig darüber, und lege auf jeden Apfel eine eingemachte Hagebutte, etwas Aprikosen-Marmelade, oder Gelee von Äpfeln, Johannisbeeren oder Kirschäpfeln. Bevor man das Kompott zur Tafel gibt, fülle man den zurückbehaltenen inzwischen erkalteten Saft über die Äpfel.

Will man das Kompott für eine feine Tafel vorbereiten, so füllt man jeden ausgebohrten Apfel nach dem Erkalten mit einer Mischung von Sultaninrosinen ohne Kerne, Korinthen und feinblätterig geschnittener Succade, die man in Weißwein und Zucker weicht kocht. Auch kann man noch eine Schicht mit Eiweißschnee und Schlagsahne vermischtes Apfelmus auf die Schüssel streichen, auf der man die Äpfel ordnet und diese auch mit einer solchen Schicht nach dem Füllen bedecken und die Oberfläche geschmackvoll mit verschiedenfarbigem Fruchtgallert verzieren. Der Saft, in den man die Äpfel kochte, wird zu einer Obstsuppe oder einer Fruchtsauce verwandt.

30. Vermischtes Apfelmus statt einer warmen Mehlspeise. Man kocht von 15 feinen Äpfeln ein gutes Apfelmus, welches man mit Vanille und einem Gläschen Kirschgeist würzt, dann mischt man unter das heiße Mus 4 eingemachte Pfirsiche, 4 eingemachte Aprikosen, 5 Lot verschiedene kandierte Früchte, alles zerschnitten, und 3 Lot frische Weinbeeren. Vom Konditor kauft man einen runden Biskuit, höhlt diesen aus und füllt ihn mit dem Apfelmus. Man überzieht den Biskuit mit einem Schokoladenguß, läßt ihn im heißen Ofen 5 Minuten ziehen, überfüllt die Oberfläche mit einigen Löffeln Pfirsichsaft und reicht ihn zur Tafel.

Statt eines Biskuits kann man nach S. Nr. 71 einen einfachen Reiskuchen backen, oben gleichmäßig einen Deckel abschneiden, den Kuchen aushöhlen und wie oben füllen. Dieser Kuchen wird nicht mit Guß versehen, sondern nur mit dem Saft der Früchte beträufelt, mit Zucker bestreut und 5 Minuten im Ofen glaciert.

31. Halbe Äpfel mit Fruchtgelee bedeckt. Die Äpfel werden wie im Vorhergehenden recht sauber geschält, halb durchgeteilt, vom Kerngehäuse befreit, gewaschen und wie in Nr. 29 gekocht, wobei zuerst die runde Seite in den Wein gelegt wird. Dann lasse man Apfelgelee flüssig werden, auf einem naßgemachten flachen Teller erkalten, stürze es kurz vor dem Gebrauch auf die in einer Glasschüssel angerichteten Apfelhälften und mache, wo das Gelee endet, rund herum eine Verzierung von feinen eingemachten Früchten.

Statt in Wein kann man die Äpfel auch nur in Wasser mit reichlich Citronensaft und Zucker kochen, oder sie in halb Wein, halb Fruchtsaft (Erdbeer-, Kirsch- oder Himbeersaft) gar schmoren.

32. Königs-Äpfel als süße Nachspeise. (Originalrezept.) Borsdorfer Äpfel werden recht gleichmäßig geschält, halbiert und in Weißwein, $1/2$ Glas Kirschgeist mit Zucker weich gedämpft, ohne daß sie

zerfallen dürfen. Dann legt man sie in eine Glasschale und übergießt sie mit folgender Creme: ½ Qt süße Sahne schlägt man mit 6 Eigelb, 3 Uzn. Zucker und 1½ Uzn Kartoffelmehl, sowie einer Prise Salz und wenig Citronenschalenextrakt zu dicker Creme, rührt 10 geriebene Makronen, 2 Glas Portwein und den steifen Eierschaum durch die Masse, gießt sie über die Äpfel und verziert nach dem Erkalten die Oberfläche mit Fruchtsulz oder eingemachten Früchten.

33. Feines gebackenes Apfelkompott. Vorgerichtete Tafeläpfel werden mit Wein und Zucker rasch weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit Aprikosen-Marmelade vermischt und in eine Schüssel gefüllt. Dann werden 2 Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, zwei stark gehäufte Eßlöffel gesiebter Zucker und abgeriebene Citronenschale rasch durchgerührt und glatt über das Kompott gestrichen, welches mit Zucker übergesiebt, bei Hitze von oben schön gelb gebacken und kalt zu feinem Braten gegeben wird.

Dies Kompott läßt sich auch mit einem Mandelguß vor dem Backen überziehen, indem man eine Handvoll süße Mandeln reibt, sie mit Zucker, Vanille, Citronensaft und 2—3 Eiern mischt und über das Kompott streicht. Nach dem Erkalten verziert man es mit verschiedenfarbigem Fruchtsulz.

34. Vorzügliches Kompott von Apfelschnitten. Zu einer mittelgroßen Schale von Apfelschnitten nimmt man ½ Flasche weißen Franzwein, 4—5 Eßlöffel voll Zucker, etwas Citronenschale und Zimt und kocht hierin die Apfelschnitten sehr langsam unter mehrmaligem Umschütteln in einem gut schließenden Kochgeschirr gar.

Wünscht man das Kompott besonders fein zu haben, so kann man dem Wein einen Zusatz von einem kleinen Einmacheglas voll Quitten- oder Erdbeersaft geben.

35. Apfelmus. Je feiner die Äpfel, desto besser wird das Kompott. Man schäle und schneide sie in je 4 Teile, mache das Kerngehäuse sorgfältig heraus, wasche sie sauber und lasse sie mit wenig Wein, oder Wein mit Wasser versetzt, Zucker, ganzem Zimt (überall, wo Zimt angegeben ist, nimmt man in der feinen Küche, in der Zimt durchaus nicht beliebt ist, Vanille) und Citronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nehme man das Gewürz heraus und rühre das Apfelmus möglichst fein; am besten durch ein hölzernes oder emailliertes Sieb. Man streiche das Mus beim Anrichten recht glatt und verziere nach dem Kaltwerden die Schüssel mit Fruchtsulz, oder mache eine Verzierung darauf von fein geriebener

Schokolade. Hierzu tunke man ein rundes, naßgemachtes Gewürzreibchen oder einen Fingerhut in die Schokolade, drücke am Rande der Schüssel einen Kreis ins Apfelmus und fahre so fort, indem die Kreise ineinandergreifend eine Kette bilden. In der Mitte mache man eine ähnliche Verzierung, oder wende dazu festeres Himbeer- oder schwarzes Johannisbeer-Gelee, in feine Scheiben geschnittene Mandeln u. dergl. an. Auch machen sich eingemachte Berberitzen zur Verzierung sehr hübsch, ebenso auch feine Blättchen von Kirschapfel-Gelee. Oder man verwendet die in den allgemeinen Vorbemerkungen unter Nr. 5 angegebene Verzierung mit Schokoladepulver.

36. Apfelsalat. (Ein feines Kompott von rohen Äpfeln und Apfelsinen.) Gute abgeschälte Borsdorfer Äpfel, aus denen das Kerngehäuse entfernt, auch Apfelsinen, welche jedoch nicht bitter sein dürfen, werden beim Wegnehmen der Kerne mit einem Messer in ganz feine Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit feingestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schale gelegt. Der Wein soll das Kompott durchziehen; es darf aber keine Brühe entstehen; die letzte Lage müssen Apfelsinen und Zucker sein.

Das Kompott wird einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht und zu feinem Braten gegeben.

37. Äpfel mit Anissamen. Man nimmt dazu kleine Borsdorfer oder andere Äpfel, schneidet die Blume aus, ritzt die Schale 3—4mal von der Blume zum Stiel hin, wäscht sie ab und gibt sie mit 1 Obertasse voll Wasser oder Wein und einem Stückchen Butter, ein wenig Anis, Zimt und Citronenschale in den Obsttopf, läßt sie fest zugedeckt schmoren, schwenkt sie zuweilen um und gibt zuletzt eine Handvoll Kandiszucker hindurch.

38. Süße Äpfel zu kochen. Man setze die Äpfel, nachdem sie geschält, in 4 Teile geschnitten und abgespült sind, mit Wasser, Anissamen, einem Stückchen Butter und nach Verhältnis 1/2—1 Tasse Essig (vorzuziehen ist ein reichlicher Zusatz von Citronensaft) aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelleres Weichwerden und benimmt den Äpfeln das Weichliche.

39. Äpfel in einem Reisrand. Man schält feine Äpfel von gleicher Größe, Goldpepings oder Borsdorfer, bohrt sie aus und wirft sie einige Minuten in durch Citronensaft gesäuertes Wasser. Dann werden sie nach und nach in 1 Qt mit 1 Pfund Zucker und dünn abgeschälter gelber Citronenschale versetztem kochenden Wasser vorsichtig weich gekocht und mit dem Schaumlöffel ausgefüllt. 1 Pfund guter Reis

wird abgebrüht, mit Wasser, ½ Qt. weißem Wein, Citronensaft und Schale soweit weich und dick gekocht, daß die Körner nicht zerfallen, mit dem übriggebliebenen Saft der gekochten Äpfel, 1 kleinem Glas Arrak und dem noch nötigen Zucker vermischt und in einen Gallertring gefüllt. Nach dem Erkalten stürzt man den Reisrand auf eine passende runde Schüssel, richtet die Äpfel in der Mitte bergartig an, verziert sie an Stelle des ausgebohrten Kernhauses mit feinen eingemachten Früchten und gießt den sich noch auf der Schüssel vorfindenden Apfelsaft darüber. In Ermangelung eines Geleeringes formt man mit 2 silbernen Eßlöffeln den Reisrand in der Schüssel.

40. Quitten. Die Früchte werden dünn geschält, mitten durchgeschnitten, das Kerngehäuse heraus gemacht und dieses mit den Quitten in Wasser mit Zucker und etwas ganzem Zimt weich gekocht. Dann gibt man ein Glas Wein dazu, richtet die Quitten an, läßt nötigenfalls den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn durch ein Sieb darüber.

Das Gehäuse macht den Saft schneller dicklich, und die Kerne geben eine schöne rote Färbung.

41. Gemischtes Dunstobst. (Für eine Gesellschaftstafel.) 10 bis 12 feine Äpfel schält man, halbiert sie und dünstet sie nach Nr. 29 weich, ebenso schält man 3 Apfelsinen, zerschneidet sie, entfernt die Kerne und zuckert sie einige Stunden ein. Schon vorher dämpfte man 1⅔ Uznbeste Katharinenpflaumen weich und läßt alles erkalten. Dann ordnet man die gekochten Früchte zierlich in buntem Durcheinander mit den Apfelsinenscheiben eingemachten Hagebutten, Kirschen, Aprikosen und süßsauren Böhnchen und übergießt das Kompott mit dem dicklich eingekochten Apfelsaft, den man mit einigen Löffeln des Saftes der eingemachten Früchte vermischt hat.

42. Melone. Ist die Melone hart oder wünscht man sie nicht roh zu gebrauchen, so kann man ein gutes Kompott davon bereiten. Sie wird geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Citronenscheiben weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

43. Apfelsinen zum Nachtisch. Man schneidet die Apfelsinen mitten querdurch, löst das Fleisch ringsum von der Schale und gießt etwas Cognac in die Schale, drückt das Fleisch wieder in die Schale zurück, beträufelt auch die Oberfläche mit etwas Cognac und bestreut sie gut mit Zucker. Man läßt die Apfelsinen eine Stunde durchziehen und richtet sie dann auf einer Glasschale pyramidenförmig an.

44. Ananaskompott für Kranke. Man nimmt eine amerikanische ganze eingemachte Ananas, schneidet sie in gleichmäßige Scheiben und kocht den Saft der Frucht mit Zucker und etwas Citronenschale dicklich; dünstet dann die Scheiben einige Minuten in dem Saft, legt sie in eine Glasschale, gießt den Saft über die Früchte und verziert die Schüssel mit Erdbeeren.

Krankenspeisen. Alle Kompotte sind für Kranke geeignet, ausgenommen Nr. 17, 20, 23, 37, 38 und 41.

II. Getrocknete Früchte.

45. Prünellen. Diese dürfen nur leicht und nicht mit heißem Wasser gewaschen werden. Man setze sie mit Wein und Wasser oder auch bloß mit Wasser, Zucker und einigen Stückchen feinem Zimt in einem Bunzlauer Geschirr aufs Feuer, lasse sie gar, doch nicht zu weich kochen und sorge, daß es nicht am nötigen Saft fehle.

46. Zwetschen. Nr. 1. Hierzu gehören gute Zwetschen, ganz frei von Rauchgeschmack. Sie werden, wie das immer geschehen muß, mit heißem Wasser zwischen den Händen gerieben, gewaschen, mit kaltem Wasser rasch zum Kochen gebracht und abgegossen. Ist das geschehen, so werden sie 2—3 Tage vor dem Gebrauch in einem Bunzlauer Geschirr mit weißem Wein bedeckt und mit dem nötigen Zucker, einigen Stückchen Zimt und Citronenschale, fest verschlossen, langsam zum Kochen gebracht, dann ohne weiteres Kochen bis zum bestimmten Tage hingestellt und angerichtet; jedoch müssen sie in dieser Zeit oftmals umgeschüttet werden.

Also zubereitet sind die Zwetschen an angenehmem Geschmack den eingemachten vollkommen gleich.

47. Auf andere Art. Nr. 2. Man setze die Zwetschen, wie im Vorhergehenden vorgerichtet, abends mit reichlichem Wasser in einem Steintopfe zugedeckt in einen noch heißen Bratofen, worin sie völlig ausquellen und weich werden. Andern Tags nehme man sie aus der Brühe, lege sie in eine Schüssel, koche weißen Wein, Zucker, Citronenschale und einige Stückchen Zimt mit der Zwetschenbrühe, füge etwas Johannisbeersaft hinzu und fülle die Sauce kochend über die Zwetschen.

48. Zwetschenmus. Gute Zwetschen werden nach dem Abbrühen in einem Bunzlauer Geschirr mit halb Wasser halb Wein weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann wird das Mus mit geriebenem

und in Butter geröstetem Brot, Zucker, kleingeschnittener Citronenschale und Zimt noch ein wenig gekocht und in einer Glasschale angerichtet.

49. **Getrocknete Kirschen.** Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser, Zucker und ganzem Zimt in reichlicher Brühe wie Zwetschen langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

50. **Getrocknete saure Äpfel.** Sie werden einigemal mit kaltem Wasser, indem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einem Bunzlauer Geschirr mit Wein und Wasser oder nur mit Wasser ganz reichlich bedeckt, aufs Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimt, auch, wenn man sie gerade hat, mit etwas in Zucker eingelegter Apfelsinenschale (siehe A. Nr. 59) langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt diese, wenn sie dünn ist, noch so lange nachkochen, bis sie sämig geworden, oder gibt eine Kleinigkeit aufgelöste Stärke hinzu und gießt die Brühe durch ein Siebchen über das zierlich angerichtete Obst.

51. **Getrocknete Birnen.** Diese werden wie getrocknete saure Äpfel gekocht, aber längere Zeit.

52. **Getrocknete Hagebutten, auch zu Mehlspeisen passend.** Man lasse Wasser und Wein, oder Wasser und einige Citronenscheiben mit Zucker und Stückchen Zimt heiß werden, schütte die gewaschenen Hagebutten hinein, lasse sie weich kochen und richte sie in sämiger kurzer Brühe an.

Wünscht man dieses Kompott zu gewöhnlichen Puddings, Klößen oder Pfannkuchen anzurichten, so kann man die Hagebutten mit reichlicherem Wasser und 1—2 Eßlöffel Perlsago aufs Feuer setzen, wodurch die Sauce hinreichend verlängert und sämig wird.

53. **Feigenkompott für Kranke.** ¼ Pfund große getrocknete Feigen zerschneidet man und legt sie über Nacht in Wasser. Dann kocht man sie am folgenden Tage in demselben Wasser weich, streicht die Früchte durch ein Sieb und kocht den Brei mit Citronenzucker und einem Glas Malaga geleeartig ein, um das Kompott warm oder kalt zu geben.

Krankenspeisen. Auch alle Kompotte von getrockneten Früchten sind Kranken erlaubt, einige sogar für Kranke und Genesende sehr segensreich, wie das Kompott aus getrockneten besten Zwetschen.

P. Salate.

1. Im allgemeinen.

Vorrichtung. Alle grünen Salate müssen schon der Schnecken wegen recht sorgfältig nachgesehen werden, hierbei ist jedes schlechte Blatt zu entfernen; jedoch ist es irrig, aus den Blättern geschlossener, also gelb gebliebener Köpfe die Blattstiele abzustreifen, wodurch dem Salat das Beste entzogen wird. In England weiß man das besser, und man lacht über die deutschen Köchinnen, welche die schlechtesten Teile vom Salat auf die herrschaftliche Tafel bringen. Nachdem die äußeren Blätter des Kopfes entfernt sind, teile man die nächstfolgenden in etwa 3 Teile und schneide das geschlossene Inwendige in kleine Stücke. Bei schlechtem Salat aber ist es nötig, die Blätter abzustreifen, da an solchem die Blattstiele zäh sind. Bei Korn- oder Feldsalat ist zu bemerken, daß derselbe dadurch viel milder wird, daß man ihn 1—2 Tage vor dem Gebrauch in den Keller legt. Manche wollen behaupten, daß auch der Kopfsalat gewinnt, wenn er im heißen Sommer 2 Stunden vor dem Gebrauch aus dem Garten geholt und in den Keller gebracht wird.

Waschen und Ausschwenken. Die Salate dürfen, mit Ausnahme welk gewordener Salate, nicht ins Wasser gelegt werden. Man spüle sie kurz vor dem Anrichten in einem Eimer oder tiefen Topfe in reichlich kaltem Wasser, damit der etwa daran befindliche Sand zu Boden sinke, indem man sie ganz lose mit sauberer Hand ein wenig in die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Das Waschen auf solche Weise muß so oft geschehen, bis das Wasser klar bleibt, doch rasch ausgeführt werden. Kopfsalat braucht indes nur wenig gespült zu werden. Viele sind sogar der Meinung, daß er gar nicht ins Wasser müsse, um recht milde zu bleiben. Dann wird der Salat in einem Salatkorbe oder Eiernetz ausgeschwenkt, um das Wasser soviel als möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salates mit der Hand ist nicht allein unappetitlich, sondern er wird auch dadurch gequetscht, was namentlich bei gutem Kopfsalat gar leicht geschieht und ihm Ansehen und Frische nimmt.

Salatkräuter. Diese geben dem Salat eine sehr angenehme Würze, besonders Dragon, junge Zwiebelspitzen und Pfefferkraut oder dreiblättrige Kresse — Lepidium latifolium —, auch Pimpinellkraut oder Borretsch. In Zeiten, wo die jungen Zwiebelspitzen fehlen, sind feingeschnittene Zwiebeln zu manchen Salaten unentbehrlich; da jedoch der Zwiebelgeschmack von vielen gescheut wird, so gebe man bei einem Gesellschaftsessen zu solchem Salat, wozu sie passen, einige feinwürfelige mit etwas Essig versehene Zwiebeln dazu — sie erhalten durch den Essig eine schöne Färbung.

Rühren der Sauce. Salz wende man bei allen grünen Salaten höchst sparsam an, sie können leicht versalzen werden. Gutes Provenceröl, Livorneser Salatöl oder Nußöl gibt dem Salat den feinsten Geschmack, indes ist auch frisches Mohnöl sehr gut. Zu einer Salatsauce, wozu hartgekochte Eier angewendet werden, reibe man zuerst die Dotter möglichst fein, rühre etwas Essig und dann erst das Öl nach und nach hinzu, weil die Sauce, auf solche Weise gerührt, sich leichter verbindet, und vermische sie dann unter stetem Rühren mit den übrigen Teilen.

Auch guter Essig ist zum Geraten der Salate Hauptbedingung; da mit keinem Fabrikat mehr Verfälschung getrieben wird als mit diesem, kann ich nur zum Kauf der Düsseldorfer 80 ⁰ Essigessenz raten, von der man sich selbst, wie man es will, schwachen oder starken vortrefflichen Essig herstellen kann. (Siehe Abschn. Z. Nr. 5.)

Ein wirklich zu empfehlendes Ersatzmittel der Eidotter zur Salatsauce für Kopfsalat, römischen Bindsalat, Endivien- und Feldsalat besteht in ein bis zwei geschälten, weich gekochten Kartoffeln, welche mittags zurückgestellt und am besten noch warm mit einem Löffel ganz fein gerieben werden, so daß keine festen Teile sich finden. Man rührt sie mit Essig, Milch, Baumöl, Salz nebst beliebigen Salatkräutern zu einer gebundenen Sauce.

In manchen Gegenden wird dem grünen Salat eine Beimischung von Zucker gegeben; da, wo man diesen in den nächstfolgenden Rezepten vermissen sollte, kann er leicht hinzugefügt und in Ermangelung der bei manchen Salaten bemerkten Sahne ein stärkerer Zusatz von Öl gemacht werden.

Vorsichtiges Mischen. Man vermische die grünen Salate erst kurz vor dem Gebrauch mit der Sauce, weil sie durch längeres Stehen in dieser zusammenfallen, zäh werden und alles Ansehen verlieren. Damit der Salat milder werde, menge man ihn erst leicht mit dem bestimmten Öl, dann behutsam mit der Sauce. Zu dem Zweck geschehe das Mengen mit zwei Gabeln von Holz oder Horn leicht, vorsichtig

und möglichst schnell, und man vermeide, wie es mitunter aus Unkunde geschieht, sowohl darauf zu stoßen als ihn zu rühren, weil sonst der Salat wie Mus erscheint. Fleisch-, Fisch- und Heringssalate werden hingegen wohlschmeckender, wenn sie mehrere Stunden vor dem Gebrauch, besser noch tags vorher, gehörig gemischt werden.

Fleischsalat nimmt viel Flüssigkeit auf; Essig in großer Menge kann nicht beigemischt werden, ebensowenig Wasser, deshalb mische man letzteres mit Liebigs Fleischextrakt, was zugleich den Wohlgeschmack hebt.

2. **Hähnchensalat** für 24—30 Personen. 6 junge gemästete Hähne werden mit reichlich Butter und etwas Salz langsam gar, aber nicht zu weich gedämpft, kalt zerlegt; Brust und Beinchen ausgeknöchelt zum Salat genommen, Rückgrat, Flügel und Köpfe werden mit einem Stückchen Kalbfleisch ausgekocht, etwas geschwitztes Mehl dazu gegeben und nach 1/2 Stunde Kochens die Brühe durchgesiebt. Danach werden 4 Eidotter mit Muskat, 1/2 Glas weißem Wein, Salz und etwas weißem Pfeffer angerührt und die Kraftsauce kochend dazu gegeben, die man alsdann über das Fleisch füllt. Nun wird guter Kopfsalat in 4 Teile geschnitten, oder ganz zarte verlesene Endivien mit folgender Sauce angemengt: die Dotter von 6 hartgekochten und 2 rohen Eiern werden ganz fein gerieben, mit Essig angerührt, 1/10 Qt. feines Salatöl allgemach dazu gerührt, desgleichen feingehackter Dragon oder Dragonessig oder noch besser Extrakt, 2 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel Senf und die Kraftsauce, welche das Fleisch nicht aufgenommen und die sich in der Schüssel gesenkt hat. Mit diesem Salat wird das Fleisch sternförmig in eine feine Schüssel gelegt.

Will man Geflügelreste verwenden, so zerschneide man sie zierlich, mische sie mit hartgekochten Eierwürfeln, weißen gekochten Bohnen und Perlzwiebeln, verrühre sie mit einer Mayonnaisensauce und verziere die Schüssel mit Kopfsalatherzen.

3. **Putersalat.** Wünscht man bei einer großen Gesellschaft einen ganzen Truthahn als Salat zu geben, so richte man sich ganz nach vorhergehender Vorschrift und verziere die sternförmig angeordneten Felder mit Krebsschwänzen oder Garnelen (Granat).

Um Salat von übriggebliebenem Truthahnbraten zu bereiten, schneide man das Fleisch in kleine Scheiben. Unterdes werden mehrere Sellerieknollen gar gekocht, kreuzweise und dann zwei- bis dreimal geteilt. Demnächst wird gute Sommerwurst in halbe Scheiben geschnitten, die Salatsauce wie im Vorhergehenden gerührt und Fleisch, Sellerie, Sommerwurst und in Scheiben geschnittene Essiggurken vor-

sichtig damit gemengt und hübsch angerichtet. Dann schneide man eingemachte Rotebeete in Streifen, lege davon einen Kranz um den Salat, schneide nicht gar zu hart gekochte, recht frische Eier mit einem scharfen Messer der Länge nach gleichmäßig in 8 Teile und verziere damit den Kranz, indem man diese in schräger Richtung, die runde Seite nach oben, darauf legt.

4. **Fischsalat.** Zu einem Gesellschaftsessen, wozu viele Gerichte bestimmt sind, ist folgende Angabe für 20 Personen hinreichend: 1 Pfund Aal, 1 Pfund Hecht, $\frac{1}{2}$ Pfd. Forellen, $\frac{1}{2}$ Pfd.-Steinbutt, $\frac{1}{2}$ Pfd. Seezungen, $\frac{1}{4}$ Pfd Lachs, $\frac{1}{2}$ Pfd. Rümpchen (Pieren) und 5 Stück Bricken. Die Fische werden am vorhergehenden Tage gekocht. Es wird hierzu Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Saft und der gelben Schale einer Citrone zum Kochen gebracht. Zuerst wird der Aal darin gekocht, weil dieser am wenigsten Salz bedarf, dann wird er herausgenommen und der Hecht, welcher mehr Salz erfordert, gekocht, nachher Forellen Zunge und Steinbutt, eine Sorte nach der andern, alle mit noch reichlicherem Salz. Der Lachs wird mit wenigem Salz in anderem Wasser aufs Feuer gebracht. Nachdem die Brühe, worin die ersteren Fische gekocht sind, kalt geworden ist, bewahrt man die Fische bis zum anderen Tage darin auf. Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in ihrer Brühe erkalten zu lassen, taugt nicht; sie erhalten dadurch einen faden Geschmack.

Bei der Zubereitung des Salates werden die Fische gut entgrätet, in kleine Stückchen geteilt, die Bricken $^1/_2$ Finger lang schräg geschnitten und dies alles samt den Rümpchen mit $^1/_2$ Tasse Kapern felder- oder kreisweise, oder in Streifen zierlich angerichtet, wozu auch noch etwa 30—40 Austern und 20 in Streifchen geschnittene oder auch ganze Krebsschwänze genommen werden können.

Folgende Sauce wird über die angerichteten Fische verteilt: 4 hartgekochte Eier und zwei rohe Eidotter werden fein gerieben, mit 1 Tasse kräftiger Fleischextraktbrühe, $\frac{1}{8}$ Qt. feinem Salatöl, 2 Theelöffel Senf, 1 Theelöffel Zucker, stark 1 Messerspitze weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel dicker Sahne, Essig und etwas Salz nach Geschmack gut gerührt.

5. **Hechtsalat.** Hechte von mittlerer Größe werden ausgeweidet, rein gewaschen, ungeschuppt mit reichlich Zwiebeln in kochendem Salzwasser weich gekocht, vom Feuer genommen und 10 Minuten im Fischwasser stehen gelassen, da der Fisch dadurch besser das Salz aufnimmt. Alsdann legt man die Hechte zum Abkühlen auf eine Schüssel, entfernt sorgfältig Schuppen, Haut und Gräten und teilt sie in halbfingerlange Stücke. Zugleich nimmt man große Krebse und kocht sie in gesalzenem Wasser mit einem Guß Essig gar. Der Essig gibt den Krebsen

ein schöneres Rot. Alsdann werden die Schwänze und die Scheren aus den Schalen gemacht, was bei großen Krebsen dadurch leichter geschieht, daß man die Scheren auf der inwendigen Seite aufschneidet. Unterdes kocht man einige Eier hart, zerdrückt die Dotter in einem Napf, rührt sie mit Essig (nicht mit Öl, weil ersterer sich leichter mit den Dottern etwas hartgekochter Eier verbindet) recht fein, vermischt sie mit wenig feingehackten Schalotten und etwas gehackten Sardellen, gibt unter stetem Rühren Provenceröl, Weinessig und etwas Hechtbrühe hinzu, rührt die Sauce durch ein Sieb und fügt dann noch etwas guten Senf und feingehackte Petersilie hinzu. Nachdem man nun Sardellen wie zum Butterbrot vorgerichtet und dünne Citronenscheiben zierlich geschnitten hat, legt man den Hecht in eine etwas tiefe Schüssel, zwischendurch das Fleisch aus den Krebsscheren, richtet die Sauce darüber an, bestreut die Schüssel mit Kapern und verziert sie wie folgt: den Rand belegt man mit Krebsschwänzen, die Spitzen nach außen gerichtet, ordnet die Sardellen streifenweise in schräger Richtung oder sternförmig über den Fisch, dazwischen die bemerkten Citronenscheiben, stellt auch wohl in je 4 Teile geschnittene Citronenscheiben am Rande auf und legt zuletzt die aufgeschnittenen Scheren zwischen die Krebsschwänze.

6. **Hummersalat mit Kaviarschnitten.** Der Hummer wird gekocht, wie es bei den Fischen bemerkt worden, das Fleisch aus den Schalen gelöst, in längliche Stückchen geschnitten, in eine Salatschale gelegt and mit einer gut gerührten Sauce von hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, Povenceröl, Weinessig, weißem Wein, feingehacktem Dragon, Petersilie und etwas Schalotten begossen. Der Salat wird mit aufgerollten Sardellen, Kapern, hartgekochten, in je 8 Teile oder in Scheiben geschnittenen Eiern verziert und der Rand der Schüssel mit gerösteten und mit Kaviar bestrichenen Semmelschnitten belegt.

Viele ziehen den in Büchsen konservierten Hummer ohne jede Vermischung zum Butterbrot vor; andere lieben ihn einfach mit Pfeffer, Öl und Essig gemischt. Salz ist in der Regel nicht nötig.

7. **Sardellensalat.** Man wässert die Sardellen und reißt sie mitten durch, damit man die Gräten herausnehmen kann, ordnet sie in einer Salatschüssel mit Kapern, kleinen Essiggurken, eingemachten halb durchgeschnittenen sauren Zwetschen, in Scheiben geschnittener Cervelatwurst und mariniertem Aal, welcher vorher gespalten und in fingerdicke Stücke geschnitten wird; auch kann man nach Belieben Morcheln und Austern, deren Vorrichtung man im Abschnitt A. Nr. 38 und 44 findet, hinzufügen und in die Mitte der Schüssel einige Schnitten

geräucherten Lachs legen. Den Rand verziert man mit Citronenscheiben und gießt eine Sauce wie im Vorhergehenden, oder die fein geriebenen, mit Weinessig, Öl, Pfeffer und Salz angerührten Dotter einiger hartgekochter Eier darüber.

In der feinen Küche werden außer den oben angegebenen Zuthaten noch Oliven, einige Neunaugen, etwas Kalbsbraten, Perlzwiebeln, Senfgurken und ein Borsdorfer Apfel genommen, alles in Würfel geschnitten und in eine Marinade aus Fleischbrühe, Zucker, Weinessig, Zwiebeln, Pfeffer und Salz einige Stunden gelegt, bevor man den Salat anrichtet.

8. Salat von Muscheln. Wenn bei einem Gerichte einige Muscheln übrig geblieben sind, so werden sie zerschnitten und nach Verhältnis mit kleingeschnittenen Gurken, Zwiebeln und Sardellen vermischt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemengt und zum Suppenfleisch gegeben.

Zu einer selbständigen Salatschüssel bleiben die Muscheln ganz und werden entweder (mit Weglassung der Gurken) nach vorstehender Angabe gemischt, oder mit einer Mayonnaisensauce übergossen.

9. Salat von Seekrabben und Garnelen. Diese wohlschmeckenden kleinen Krebsarten werden sofort nach dem Fang von den Fischern gekocht und versandt. Man schält sie aus der Haut und ißt sie zum Butterbrot, oder man richtet sie in der feinen Küche als Salat an, indem man die Garnelen in der Mitte einer Schüssel aufhäuft, mit einem Kranz gewiegtem, hartgekochtem Eiweiß, dann Kapern, darauf geriebenem Eigelb, alsdann mit einem Kranz in Mayonnaise getauchten Salatherzen oder Brunnenkresse und zuletzt mit gekochten, zerschnittenen, mit Essig gebeizten roten Rüben umgibt. Eine Teufels- oder Mayonnaisensauce wird nebenher gereicht. Will man das Gericht vereinfachen, reicht man nur Essig, Öl, Pfeffer, geriebene Zwiebeln und hartgekochte Eier nebenher, mischen mit Essig darf man die Garnelen nicht, weil sie sonst hart werden.

Die Garnelen oder Granat werden auch zur Verzierung von Fischspeisen und zum Belegen der Kanapees oder Appetitbrötchen verwendet.

10. Salat von Fisch und Gemüse. Man läßt Gemüse aller Art, wie die Jahreszeit es darbietet, als: Spargel, gut geputzt, Blumenkohl, abgezogen und in kleine Stücke geschnitten, kleine Salatböhnchen, gut abgefasert, Wirsing, in Stückchen geschnitten, auch junge Wurzeln, geputzt, kurz alles, was man dieser Art hat, in Salzwasser

weich kochen und kalt werden. Dann legt man es mit in Stückchen geschnittenem Fisch, z. B. Lachs, Hecht, Karpfen, Aal, Quappen, Schleien, nebst Krebsschwänzen, welche zierlich mit Rotebeeten, länglich wie Rüben geschnitten, und eingemachten Gurken zusammengeordnet sind, in eine Schüssel und begießt dies alles mit der Sauce des Fischsalats in Nr. 4.

11. Heringssalat. Von 12 Stück guten Heringen kann eine Schüssel für 24 Personen gemacht werden. Die Heringe werden ausgenommen, gewaschen und eine Nacht, wo nötig noch länger, am besten in Milch, in Ermangelung dieser in Wasser gelegt, und letzteres einmal gewechselt. Dann werden sie von Haut und Gräten gereinigt und in ganz feine Würfel geschnitten. Dazu nehme man in mäßiger Menge Kartoffeln, die mit der Schale gekocht, abgeschält und kalt geworden sind, reichlich Kalbsbraten, eingemachte Gurken, Rotebeete, reichlich gute saure Äpfel, 8—12 hartgekochte Eier, von denen man 4 Stück zum Verzieren zurücklegt, eine weichgekochte Sellerieknolle, ½ Pfd. gekochten Schinken und einige Zwiebeln. Dies alles wird gleich den Heringen in ganz feine Würfel geschnitten.

Wünscht man den Salat besonders fein zu haben, so lasse man die Kartoffeln weg, setze eine Obertasse Kapern, nach Belieben einige in Stücke zerteilte Neunaugen und 2 große Stücke zerschnittenen eingemachten ostindischen Ingwer hinzu, womit eine Wirtin, welche auf keine Kosten Rücksicht zu nehmen hat, „Ehre einlegen wird"

Dann werde dies alles mit einer gut gerührten, ganz reichlichen Sauce (wozu man auch die Milch von 3—4 Heringen, mit Essig zerrührt und durch ein Sieb gegeben, verwenden kann) vermengt, damit der Salat recht saftig werde. Hierzu gehört feines Povenceröl, Weinessig, etwas Rotwein, aufgelöster Fleischextrakt, Pfeffer und wenig Senf. Falls man den Salat am Tage vor dem Gebrauch macht, wodurch er nur gewinnt, so lasse man ihn über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen, rühre ihn einige Stunden vor dem Gebrauch nochmals durch, richte ihn an und verziere ihn etwa auf folgende Weise:

Es werden grüne, eingemachte Gurken oder Petersilie, Rotebeete, das Gelbe von 1 hartgekochten Eiern, sowie auch das Weiße derselben, jedoch jedes einzeln, ganz fein gehackt. Dann streiche man den Salat in der Schüssel glatt, zeichne mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und lege mit einem Theelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Scheidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibe.

Rund herum lege man einen Rand von beliebiger Farbe; wählt man weiß oder gelb, so sehen darauf Blättchen von krauser Petersilie hübsch aus; ebenso kann man gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Auszieren benutzen.

Da das Schneiden der verschiedenen Teile zum Heringssalat, was übrigens jedenfalls den Vorzug verdient, viel Zeit erfordert, so geht eine Hausfrau häufig zum Hacken über. Hierbei sei bemerkt, daß es in diesem Falle am besten ist, jedes allein und nicht zu fein zu hacken, damit der Salat nicht breiig erscheine.

Also bereitet, wird der Heringssalat bei Abendessen, Herren- und Damen-Thees und Frühstücks genommen. Dient der Salat als Vorgericht bei Mittagessen, schneidet man auch wohl alles Angegebene in längliche Streifen, rührt ein paar hartgekochte, ganz fein geriebene Eidotter an die Sauce und mit dieser den Salat vorsichtig an, damit alles ganz bleibt.

12. Heringssalat als Auflage zum Butterbrot. Alle genannten Teile des Heringssalates, mit Ausnahme von Kartoffeln und Rotebeeten, werden fein gehackt, mit feinem Öl, Weinessig, etwas Pfeffer und dem vielleicht noch fehlenden Salz so vermischt, daß keine Flüssigkeit entsteht, dann zierlich angerichtet und mit Kapern belegt.

13. Fleischsalat (Bielefelder). Man rechnet für 12 Personen 5—6 Neunaugen, ½ Pfd. Sardellen, 3—4 ausgewässerte Heringe, weichgekochten Sellerie, Rotebeete, Senfgurken, Kartoffeln, Kalbsbraten, von jedem ½ Suppenteller voll, vom Kalbsbraten das Doppelte, 8—10 eingemachte saure Pflaumen, alles in längliche feine Stücke geschnitten und lagenweise in die Schüssel gelegt.

Zu der Sauce nehme man 8 hartgekochte Eier, reibe sie durch ein Sieb, gebe ¼ Qt. feines Öl langsam hinzu, ferner 4 Theelöffel Senf, 2—3 Theelöffel Zucker, 2—3 geriebene Zwiebeln und etwas Salz, gieße dann soviel Essig, nach Belieben auch etwas Rotwein oder gute Bouillon hinzu, daß es eine dickliche Sauce bleibt, und verteile sie über die angerichtete Salatschüssel.

14. Salat von gutem übriggebliebenen Suppenfleisch. Das Fleisch wird ½—1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheibchen geschnitten und mit einer gut gerührten rohen Rettigsauce (Abschnitt R.) gut vermengt. Man tunke die ansehnlichsten Scheiben vorher in die Sauce und lege diese über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen, auch das feingeschnittene Eiweiß der zur Sauce benutzten Eier. Dieser Salat dient als Beilage zu grünem Salat, sowie zu

Kartoffelspeisen aller Art, auch als selbständige Schüssel und zum Butterbrot.

15. **Polnischer Salat.** Kalter Braten jeder Art, Geflügel ausgenommen, wird in kleine Stücke geschnitten, dazu werden Kopfsalat oder Endivien gegeben und dies alles wird mit Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, ganz fein geschnittenen Zwiebeln und weichgekochten Eiern gut durchgemengt.

16. **Mikadosalat** für eine feine Tafel. Man braucht zu diesem vorzüglichen Salat 5 Artischockenböden, $1\frac{2}{3}$ Uzn Trüffeln, 7 Kornichons und 7 Oliven, kauft alle diese Zuthaten eingemacht und schneidet sie, sowie $1\frac{2}{3}$ Uzn feinsten Lachsschinken in längliche feine Streifen. Man mischt diese Streifen (Lachsschinken erst kurz vor dem Anrichten, da er leicht hart wird), vorsichtig mit 2 Eßlöffeln Provenceröl, 2 Eßlöffel Jus von Fleischextrakt, 1/2 Eßlöffel Maille-Essig und 1/2 Theelöffel Ketschupsauce, salzt wenig und richtet den Salat zierlich an.

17. **Ochsenmaulsalat.** Das Maul wird mehrere Male in warmem Wasser gewaschen und in gesalzenem Wasser solange gekocht, bis die Knochen sich lösen, dann, solange es noch warm ist, ausgebeint, kalt geworden, in feine Streifchen geschnitten, in einen Steintopf gelegt, mit Essig übergossen und, zugebunden, an einen kalten Ort gestellt, wo es lange aufgehoben werden kann. Beim Gebrauch mengt man das Fleisch mit einer Sauce von feingehackten Zwiebeln, Öl, Pfeffer, Senf, Salz und etwas Essig.

18. **Trüffelsalat.** Die frischen Trüffeln werden nicht geschält, sondern zuerst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt, darauf wie Gurkensalat geschnitten oder gehobelt und anstatt mit Essig, mit Citronensaft, feinem Öl, Pfeffer, Salz und Senf angemengt.

Vielfach wird der Trüffelsalat auch mit Kartoffeln vermischt und ganz anders bereitet. Man bürstet dazu die Trüffeln gut, und dünstet sie mit Öl und Fleischbrühe weich, nimmt sie heraus und dämpft gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln einige Minuten in der Brühe, mischt sie mit Salz und Pfeffer und deckt sie zu. Dann schält man die Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit den Kartoffeln, mit etwas Essig, Citronensaft, Weißwein, einer Messerspitze aufgelöstem Fleischextrakt und läßt den Salat 3 Stunden durchziehen, bevor man ihn anrichtet. Man kann übrigens diesem feinen Salat zuletzt noch ein Dutzend marinierte Austern oder ausgepelte Granaten zusetzen.

19. Tomatensalat. Man legt 6 bis 8 Tomaten recht kalt, am besten auf Eis, damit sie recht steif werden, um sie besser schneiden zu können, zerteilt sie dann kurz vor dem Anrichten mit scharfem Messer in feine Scheiben und entfernt möglichst die Kerne. Dann mischt man sie mit 4 Löffel Öl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, nach Belieben auch mit einem Theelöffel gewiegten Kräutern oder gehackten Zwiebeln, fügt 1 Eßlöffel Essig hinzu und gibt den Salat sofort zu Tisch. — Sehr zu empfehlen ist eine Mischung dieses Salats mit dem Spargelsalat (Nr. 28), welche man kranzförmig in der Schüssel anrichtet, auch abwechselnd mit Scheiben hartgekochter Eier wird der Tomatensalat gern gegeben.

20. Gemischter Salat. Rotebeete, gute Salzgurken (in Ermangelung derselben dicke Essiggurken), weichgekochte Sellerie und in der Schale gekochte Kartoffeln, alles zu gleichen Teilen, werden in Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce vorsichtig vermischt: hartgekochte Eier werden mit Essig, Salz, Senf und ein wenig Zucker fein gerührt, dann Öl und dicke saure Sahne, auf je 1 Ei etwa einen hölzernen Küchenlöffel voll, hinzugefügt. Da Rotebeete und Salzgurken schon Essig enthalten, darf man die Sauce nicht zu sauer machen.

21. Flandrischer Salat. (Originalrezept.) Gute Salatkartoffeln (rote Mäuse), werden mit der Schale gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einigen Löffeln Öl und etwas Fleischbrühe übergossen. Dann zerschneidet man pflaumenweich gekochte Eier und in Butter und Fleischbrühe gedünstete Champignons in Scheiben und mischt beides unter die Kartoffeln. Das Weiße zweier Eier, eine Schalotte und ein säuerlicher Apfel werden fein gewiegt, zwei harte Eigelb durch ein Sieb gestrichen und alles mit $\frac{1}{10}$ Qt. Provenceröl, 1 Theelöffel Senf, einer Prise Zucker und 4 Löffeln Essig zu dicklicher Sauce verrührt, mit welcher man die zerschnittenen Sachen mischt. Der Salat muß einige Stunden am kühlen Orte zum Durchziehen stehen und wird alsdann mit Häufchen Endivien und Knollenziest umkränzt, welche beide mit Öl, Essig und Salz und wenig Zucker angemengt wurden.

22. Feiner Kartoffelsalat. Man nehme hierzu womöglich rote Mäuse, koche sie mit Salz weich, ziehe sogleich die Schale davon ab, schneide sie vor dem Erkalten in kleine Scheibchen, gieße 1 Tasse kochendes Wasser darüber und decke sie zu, bis die Sauce fertig ist. Zugleich schneide man auch gar gekochte Sellerieknollen in Scheiben, welche, wenn sie zu groß sein sollten, kreuzweise geteilt werden. Zur Sauce nehme man für 6 Personen 6 Salatlöffel feines Öl, ebensoviel

roten Wein oder Fleischextrakt-Bouillon, 4—6 Löffel Essig, je nach der Schärfe desselben auch noch kochendes Wasser, gehörig Pfeffer und Salz, nach Belieben auch etwas Senf und fein geschnittene Zwiebeln. Damit die Scheiben ganz bleiben, gebe man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet sind. Vorher tunke man einige Scheiben von gleicher Größe in die Sauce und lege sie über den angerichteten Salat.

Nach vielfachen Versuchen möchte ich meine Weise, Kartoffelsalat zu mischen, als die beste empfehlen. Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und schwenkt sie sofort mit Öl und Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und einer Priese Zucker gut durcheinander. Dann vermischt man guten Essig mit einigen Löffeln kochender Bouillon oder heißem Rotwein, Weißwein oder auch nur siedendem Wasser, je nachdem was man vorzieht, und verrührt hiermit die Kartoffelscheiben gut und behutsam. Nach Belieben kann man dann noch Dragon, Boretsch oder auch wenig gewiegten Schnittlauch zufügen und den Salat einige Zeit durchziehen lassen, bevor man ihn zu Tische gibt.

Mit Ausnahme des Kopfsalats können fast alle grünen Salate zu Kartoffelsalat gegeben werden. Sie mit dem Kartoffelsalat zu vermischen ist nicht zu empfehlen, da sie dann zu weich und unansehnlich werden. Man richte daher die grünen Salate nach Vorschrift besonders an und gebe sie entweder für sich neben dem Kartoffelsalat oder zuletzt, ohne diesen durchzumischen, in einem Kranze um die Schüssel.

Zu Kalbs- und Schweinesülze, Kalbfleisch in Gelee, warmem und kaltem Braten.

23. **Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch.** Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: man rühre gutes Öl, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln, falls letztere von allen Tischgenossen gegessen werden. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: man gebe die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber hin, lege eine festschließende Schüssel darauf, fasse beide Schüsseln mit den Händen fest zusammen und schwinge den Salat darin; dann gebe man die übrige Sauce hinzu und schwinge weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind.

Zur Ersparnis des Öls wird in Gegenden, wo fette Gänse geschlachtet werden, häufig geschmolzenes Gänsefett zum Kartoffelsalat angewendet.

Auch übrig gebliebene Kartoffeln können zu einem guten Salat verwandt werden, wenn man sie nach dem Erkalten nebst 2 eingemachten Gurken in Würfel schneidet, mit 4 gewiegten Perlzwiebeln, reichlich dicker Sahne, etwas Öl, wenig Essig und Senf, etwas feinem Zucker, Salz und etwa 2 rohen Eigelb mischt. Man muß diesen Kartoffelsalat aus kalten Kartoffeln aber auf jeden Fall einige Stunden stehen lassen, bevor man ihn auftischt.

24. **Kartoffelsalat mit Speck.** Man brät eine Untertasse voll Speck aus, der in feine Würfel geschnitten ist, entfernt diese, kocht im Fett eine feingeschnittene Zwiebel, den dazu gehörigen Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, rührt einige Löffel saure Sahne daran, in Ermangelung dieser eine wenig Wasser, schneidet die Kartoffeln in die warme Brühe, schwenkt sie darin um und richtet den Salat an.

25. **Primkenauer Salat.** (Originalrezept.) Man kocht 20—25 Salatkartoffeln mit der Schale, schält sie und schneidet sie fein. Dann vermischt man sie mit 3—4 in feine Scheiben geschnittenen Äpfeln, rührt nun 2 Theelöffel französischen Mostrich, 2 rohe Eigelb, 4 Löffel Olivenöl und $\frac{1}{5}$ Qt. dicke saure Sahne, sowie eine Messerspitze Zucker, etwas Salz und einen Theelöffel Essig zu einer Sauce, mit der man Kartoffel und Apfelscheiben mischt.

26. **Brunnenkresse.** Die Brunnenkresse, ein sehr gesunder, blutreinigender Salat, ist im Winter und Frühling brauchbar, so lange die Blätter zart sind. Man schneidet die Spitzen der Ranken ab, wäscht den Salat sorgfältig, ohne ihn zu drücken, und schwenkt ihn in einem Durchschlag oder in einer Serviette. Danach wird er mit feinem Öl, wenig Essig und Salz vorsichtig gemischt und sofort angerichtet, damit er nicht schlaff wird. Man reicht ihn neben oder ohne Kartoffelsalat zu gebratenen Fleischspeisen, besonders zu gebratenem Fasan.

27. **Salat von Gartenkresse.** Die Kresse kann das ganze Jahr hindurch gezogen werden. Man schneidet die Blätter, so lange sie jung und zart sind, mit der Schere ab und mengt sie nach dem Waschen und Ausschwingen mit reichlich Öl, wenig scharfem Essig und einigen Körnchen Salz an.

Hierzu ist eine Sauce von Öl, Essig, feingeriebenen gekochten Eidottern, Senf und Zucker auch sehr beliebt.

28. **Spargelsalat.** Der Spargel wird geputzt, wie es beim Abschnitt Gemüse (C. Nr. 19) bemerkt ist, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gar gekocht und auf einen Durch-

schlag gelegt. Sobald er völlig erkaltet ist, macht man die Fäden los, legt den Salat in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und gibt feines Öl und Essig zu gleichen Teilen mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, darüber. Man kann den geschälten Spargel auch in Stücke schneiden und in wenig gesalzenem Wasser weichkochen.

Ebenso wie Spargelsalat bereitet man Salat aus jungen aufkeimenden Hopfensprossen.

29. Salat von Knollenziest. (Originalrezept.) Ebenso wohlschmeckend wie als Gemüse habe ich den Knollenziest auch als Salat gefunden. Die kleinen Knöllchen werden sauber gebürstet, in Salzwasser gekocht und in Essig und Wasser 1 Stunde gebeizt. Dann vermischt man sie mit Öl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, wenig geriebener Zwiebel oder wenig gewiegter Petersilie, einigen Löffeln Fleischbrühe und halb Citronensaft, halb Essig. Der Ziestsalat ist eine sehr hübsche Verzierung kalter Speisen und anderer Salate wie Kartoffelsalat, auch kann man ihn mit Endiviensalat mischen und mit harten Eiervierteln belegen.

30. Kopfsalat. In Bezug auf das Verlesen, Spülen, Ausschwenken und Mischen des Salates sei auf Nr 1 hingewiesen. Zur Sauce auf französische Art rechne man für 6 Personen die Dotter von 2—3 hartgekochten Eiern, 2 Eßlöffel Provenceröl, wenig Salz und Essig, auch nach Belieben etwas Senf und Pfeffer, nehme auch einige Salatkräuter, als feingehackten Dragon, etwas junge Zwiebelspitzen, Boretsch u. dgl. Auch kann man der Salatsauce 2 Eßlöffel dicke saure Sahne beimischen und dagegen 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Öl weniger nehmen.

In Norddeutschland verrührt man nur saure Sahne mit Zucker und mischt damit den Salat, oder man setzt der Sahne noch 1 Löffel Essig bei. Im Hause eines Feinschmeckers mischte man den Salat mit folgender Sauce: $\frac{1}{4}$ Qt. dicke saure Sahne verrührt man mit 2 Löffeln Essig, Salz, Zucker, gewiegtem Dragon und 3 rohen Eigelb und mengt den Salat, der vorher gewaschen und mit wenig Öl befeuchtet wurde, erst kurz vor dem Anrichten mit der Sauce, die ihm den feinsten Geschmack verleiht.

Vielfach beliebt ist auch eine Mischung des Kartoffelsalates mit weichgekochten zerschnittenen Bohnen, in diesem Falle mengt man den Salat nach einer der angegebenen Weise $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten an; auch feingehobelte Gurken mischt man bei, doch rührt man dann den Salat nur mit Öl, Essig, Zucker und Salz an. Zum Abendbrot

als Beigabe zu Schinken mischt man hartgekochte Eierscheiben unter den angerichteten Salat.

31. Blumensalat. Die Blüten von Kapuzinerkresse, Dill und Boretsch werden mit etwas Weinessig, wenig Salz und Provenzeröl begossen und mit einer Gabel behutsam gemengt. Dieser Salat ist von angenehm pikantem Geschmack und dient zugleich zur Verschönerung einer Tafel, auch zur Verzierung von Kopfsalat.

32. Blumenkohlsalat. Der Blumenkohl wird wie zum Gemüse verlesen und in Wasser und Salz langsam gar gekocht, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt, so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, und mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Öl, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen. Als sehr wohlschmeckend habe ich bei diesem Salat den Zusatz eines Tropfens Soja an die Sauce gefunden.

33. Gurkensalat. Man findet, wie bekannt, mitunter so bittere Gurken, daß sie fast ungenießbar sind, was besonders bei den späteren der Fall ist. Dem aber kann leicht abgeholfen werden. Das Bittere befindet sich nämlich zuweilen nur an der Spitze der Gurken und wird mit dem Messer beim Schälen verbreitet. Man schneide daher bei solchen Gurken ein nicht zu kleines Stück von der Spitze und schäle dabei immer vom Stiel nach der abgeschnittenen Seite hin, oft sind sie aber durchweg bitter und dann unbrauchbar. Übrigens schneide man die Gurken in ganz feine Scheiben und vermische sie erst, wenn der Salat gegessen werden soll, vorab mit feinem Öl, dann mit folgender Sauce: hartgekochte Eier oder dicke saure Sahne mit scharfem Essig, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Dragon eine Weile gerührt. Zwiebeln kann man darunter mischen, oder, mit Essig angefeuchtet, dazu geben. Einige streuen nach veralteter Manier vor dem Anrühren des Salats Salz zwischen die Gurken, damit der darin befindliche Saft herausziehe. Dies aber benimmt ihnen nicht allein den erfrischenden Geschmack, sondern es macht sie auch zäh und unverdaulicher.

Der Gurkensalat wird oftmals mit Kartoffelscheiben vermischt und dann mit einer Sauce aus Öl, Essig, saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Dragon und zerschnittenen Zwiebeln vermischt; auch kann man Gurkensalat mit Kopfsalat mischen, doch thut man gut, beide Teile für sich anzumengen.

Für magenleidende Leute, denen Gurkensalat roh beschwerlich fallen würde, rate ich, die geschälten Gurken vor dem Schneiden einige Minuten in Salzwasser zu kochen und sie dann wie frische zu behandeln.

34. Bohnensalat. Kleine Salatbohnen werden, nachdem sie gut abgefasert sind, in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

Auch Bohnensalat kann mit feinen Gurkenscheiben vermischt werden, doch thut man gut, hier die Gurken schon deshalb einige Minuten zu kochen, um das Durcheinandermischen harter und weicher Zuthaten zu vermeiden; ebenso kann man Kopfsalat mit Bohnensalat vermengen.

35. Roter gemischter Salat. Man nimmt dazu einen Teil in der Schale weichgekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln (rote Mäuse), einen Teil in Scheiben geschnittene Rotebeete und einen Teil, den man aber reichlicher nimmt, feingeschabten roten Kohl (Kappes). Dies wird vorsichtig, damit alles ganz bleibe, mit reichlich feinem Öl, Essig, der Brühe von Rotebeeten, Pfeffer und Salz angerührt und zum warmen Braten gegeben.

36. Roter Salat. Roter Kohl (Kappes, Kraut), welcher aber kein Winterkohl sein darf, weil dieser immer zäh ist, wird fein geschabt, mit reichlich Öl durchgemengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt und nebst beliebiger Fleischbeilage mit abgekochten heißen Kartoffeln gegeben.

37. Weißer Kohl. Der Kohl wird sehr fein geschnitten, abgebrüht und ausgedrückt, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer, oder mit einer gut gekochten sauren Sahnesauce, oder auch mit einer warmen Specksauce nebst Pfeffer und Salz gemischt und mit warmen Kartoffeln gegeben.

Anmerk. Der Kohl ist nur im Herbst in vollem Safte zu Salat tauglich, späterhin ist er zäh. Salat von rotem und weißem Kohl abwechselnd in Streifen in die Schüssel gelegt, mit einem Kranze von grünem Feldsalat verziert, erfreut das Auge und ist gut von Geschmack.

38. Gemischter Wintersalat. 3 Teile in der Schale weichgekochte Kartoffeln, 1 Teil saure Äpfel, 1 Teil Rotebeete, 1 Teil eingemachte Gurken, dies alles wird in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Öl, etwas saurer Sahne, in Ermangelung derselben mit Milch, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig durchgemengt, so daß die Scheiben ganz bleiben, dann angerichtet mit einem Kranz von Kornsalat, mit Öl, Essig und Salz gemischt und mit nicht ganz hart gekochten Eiern, welche in je 8 Teile geschnitten werden, verziert.

Es wird warmer Braten oder kaltes Fleisch und Hering dazu gegeben.

39. Endiviensalat. Von krausen Endivien nimmt man nur die gelben Blätter, die groben Stengel werden entfernt, die kleineren gespalten und in kleine Stücke geschnitten; glatte Endivien schneidet man mit den Stielen fein. Der Salat wird kurz vor dem Anrichten gewaschen, mit feinem Öl, wenig Essig und Salz gemischt, oder nach Nr. 1 mit einer ganz fein gedrückten Kartoffel, Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemengt, oder man gibt eine warme saure Sahnesauce und warme Kartoffeln dazu.

40. Salat von römischem Bindsalat oder Spargelsalat. Nachdem die Blätter gebleicht sind, wird der Salat wie Endivien vorgerichtet und mit einer gleichen Sauce, unter Zusatz von Dragon und einer feingeschnittenen Zwiebel, gemischt.

41. Korn- oder Feldsalat. Der Feldsalat, welcher auf den Kornfeldern gesucht wird, ist gut; am besten ist jedoch der holländische Feldsalat mit den kleinen runden Blättern, welcher dem großblätterigen vorzuziehen ist. Um ihn milder zu machen, verfahre man nach Nr. 1. Beim Verlesen schneide man den Stengel so weit ab, daß die Blätter größtenteils einzeln werden, und entferne alle schlechten Blätter. Dann wasche man den Salat nach Nr. 1, vermenge ihn kurz vor dem Anrichten mit sehr wenig Öl, Essig und Salz oder mit der Salatsauce, welche in Nr. 1 mitgeteilt ist. Wenn abgekochte Kartoffeln dazu gegessen werden sollen, so sorge man für eine hinreichend lange Sauce. Nachdem der Salat angerichtet ist, kann man frische Eier, welche so gekocht sind, daß das Weiße fest, das Dotter aber noch weich ist, in Hälften oder Viertel geschnitten, um den Rand der Schüssel legen und Rotebeete dazu geben. — Vorzügliche Zugabe zu Kartoffelsalat.

42. Cichoriensalat. Die im Winter im Keller gewachsenen Blätter der in Erde oder Sand eingeschlagenen Cichorienwurzel werden gut gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten und mit Öl, Essig und wenig Salz angemengt.

43. Selleriesalat. Die Selleriekrollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, von schlechten und holzigen Teilen gereinigt, in Scheiben geschnitten und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemengt; die Salatschüssel wird mit Sellerieblättchen verziert.

Selleriesalat erhält sich einige Tage frisch.

44. Porreesalat wird wie Selleriesalat gemacht, nur schneidet man den Porree, statt in Scheiben, soweit derselbe weiß ist, in zweifingerbreite Stücke.

45. Schweizersalat. 1 Teil Rotebeete, 1 Teil in Wasser und Salz gar gekochte Sellerieknollen, beides in Scheiben geschnitten, und 1—2 Teile grüner Kornsalat oder in Ermangelung dessen Endiviensalat oder Gartenkresse werden mit so vielem Öl als Essig, mit Pfeffer und Salz untereinander gemischt.

46. Salat von eingemachten Gurken. Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit reichlich Öl, und wenn die Gurken nicht sehr sauer sind, auch mit etwas Essig untereinander gemischt.

Dieser Salat ist zu Suppenfleisch, Braten, auch mit Kartoffelsalat gegeben, sehr zu empfehlen.

47. Illustrierte Gurken. (Eingangsgericht.) Mittelgroße schlanke Salzgurken schält man, schneidet sie der Länge nach durch und höhlt sie mit einem silbernen Löffel aus. Dann schneidet man Bratenreste (am besten Wild- und Hammelbraten) in feine lange Streifen, kocht Eier hart, schneidet sie in Scheiben und teilt Sardellen in Hälften. In die ausgehöhlten Gurkenhälften legt man erst eine Scheibe mit Mostrich bestrichenen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Braten, legt dann einige Scheiben Eier darüber, über diese zwei Sardellenfilets und bestreut das Ganze mit Kapern.

48. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen. Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz eingemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

49. Russischer Salat (zu Ochsenfleisch). Gutes Sauerkraut von Sommerkohl (Kappes) — das von einer Winterpflanzung eingemachte Sauerkraut ist zäh — wird, wie es aus dem Fasse kommt, in einem Tuche ausgedrückt, kurz geschnitten und mit Öl und Pfeffer gemischt.

Krankenspeisen. Alle Salate sind für Kranke Gift.

Q. Klöße und Füllsel.

I. Klöße zu Suppen und Frikassees.

1. Regeln bei der Zubereitung der Klöße.

Einweichen des Weißbrotes. Das Weißbrot zu Klößen darf weder frisch sein noch in warmes Wasser gelegt werden, weil es in beiden Fällen eine klebrige Masse würde. Man lege es eine kleine Weile in kaltes Wasser, drücke es dann in einem losen Tuche sehr stark aus und zerreibe es. Auch altes, trocken geriebenes Weißbrot und gestoßenen Zwieback verwendet man zu Klößen. Zu den feinsten Klößen, auch zu solchen von Fischfleisch, nimmt man nur die weiße Krume des Brotes.

Probe. Zwar sind die Rezepte möglichst genau bestimmt, da es jedoch bei manchen Klößen auf eine Kleinigkeit mehr oder weniger Flüssigkeit ankommt, so ist zu raten, vor dem Formen ein Klößchen zu kochen, worauf dann nach Bedürfnis etwas Weißbrot, Butter, Ei oder Wasser zugesetzt werden kann.

Formen der Klöße. Fleischklöße zu Frikassees und Suppen werden entweder mit den Händen aufgerollt, indem die Hand mit kaltem Wasser feucht gemacht wird, oder man streicht, was appetitlicher ist, die Masse auf eine flache Schüssel und sticht mit einem Thee- oder Eßlöffel, welcher jedesmal in die kochende Bouillon getaucht wird, ein Klößchen nach dem andern ab, legt sie in die nicht gar zu stark kochende Suppe und läßt sie 10—15 Minuten kochen.

Kochen der Klöße. Hat man viele Klöße zu kochen, so ist es besser, sie erst auf eine Schüssel zu legen und dann alle zugleich ins Kochende zu geben, da sonst die ersten zu lange kochen würden. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrot inwendig trocken geworden, so sind sie gar; Fleischklöße, wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht. Klöße zu Frikassees koche man nicht in dicklicher Sauce, weil sie darin dicht werden, sondern in Bouillon oder Wasser und Salz. Alle Klöße müssen sogleich angerichtet werden.

2. Klöße zu Krebs- und Aalsuppen. Man rühre 2—3 Eßlöffel voll Krebsbutter weich, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Untertasse voll feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheren, ebensoviel in Wasser eingeweichtes und dann stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatblüte, Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, rühre alles gut untereinander, forme es zu kleinen runden Klößen und koche diese in der Suppe 5 Minuten. Die Krebsschwänze lege man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

3. Klöße von Flußfischen. Man lasse in 3 Uzn. guter Butter eine feingehackte Schalotte gelb schwitzen, rühre auf dem Feuer hinzu: 3 Uzn. geriebene Semmel, reichlich 2 Eßlöffel Sahne, 3 Eidotter und ein ganzes Ei, und lasse dann in einem andern Geschirr die Masse abkühlen. Unterdes werde ½ Pfd. rohes, von Haut und Gräten gereinigtes Fischfleisch und 2⅓ Uzn Mark oder frischer Speck mit Salz recht fein gehackt und im Mörser fein gerieben, dann nebst Muskatblüte, etwas weißem Pfeffer und sehr fein gehackter Petersilie mit der abgerührten Masse verbunden, diese auf eine flache Schüssel gestrichen und daraus mit einem naßgemachten Theelöffel Klöße ausgestochen und 5 Minuten in Bouillon gekocht.

4. Klöße zu braunen Suppen. ½ Pfd. mageres Schweinefleisch nebst ¼ Pfd. Kalbfleisch ohne Sehnen wird sehr fein gehackt; dann reibt man 2⅓ Uzn Butter zu Sahne, rührt 2 Eidotter 2⅓ Uzn in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, Citronenschale und Muskatblüte hinzu, auch das gehackte Fleisch, und mischt zuletzt den Schaum eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. Man kann sie auch nach dem Kochen mit feinem Zwieback bestreuen und in Butter gelb werden lassen.

5. Klöße von Rindfleisch. Es wird ½ Pfd. Beefsteakfleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehnige entfernt; dann 2⅓ Uz. Butter zu Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter 1⅔ Uzn abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Muskatnuß, Salz und zuletzt der Schaum von einem Eiweiß. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammen halten. Man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

Statt Rindfleisch kann man auch Kalbfleisch nehmen und dann noch etwas Petersilie durchmischen.

6. Midderklößchen zu feinem Kalbfleisch-Frikassee und Pastete. Man nimmt hierzu ½ Pfd. frisches, festes Nierenfett und ¾ Pfd. Kalbs-

midder, entfernt die häutigen Teile, schabt und stößt beides so lange fein, bis man die Bestandteile nicht mehr unterscheiden kann. Dann rührt man das nötige feingemachte Salz nebst Pfeffer darunter, thut ein Ei hinzu und stößt wieder, danach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stoßen so viel Wasser, als eine halbe Eierschale faßt, in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male. Dann bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Klößchen von dicker Walnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassee.

7. **Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenen oder gekochten Fleisch.** Man richte sich bei den Bestandteilen dieser Klöße nach Nr. 4, entferne aus dem Fleisch alle Sehnen, hacke es möglichst fein, rühre das geriebene Weißbrot mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, thue es in eine Schale, vermische es mit den bemerkten Teilen, füge Muskatblüte oder Muskatnuß, in Ermangelung feingehackte Petersilie hinzu, rolle kleine Klöße davon auf und koche sie einige Minuten in der Suppe.

8. **Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse,** in ersterer für 14—16, in letzterem für 6—8 Personen. ¼ Pfd. feines Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Qt. Wasser, 4 Eier, etwas Muskatblüte.

Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskatblüte, ein Eidotter nach dem andern, sowie auch später die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Bei schwach gesalzener Butter würde auch etwas Salz nötig sein. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse unmittelbar vor dem Anrichten.

9. **Schwammklöße auf andere Art.** 2 Eiweiß gibt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst einer gleichen Obertasse Mehl und zwei Walnuß dick Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter mit Muskatblüte hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie kochen, bis sie an die Oberfläche kommen.

10. Schwammnudeln. Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schaum geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Theelöffel feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, einige Minuten damit gekocht, mit dem Schäumer umgewandt, mit der Suppe in die Terrine gegeben und demnächst mit einem Messer in kleine Stückchen geteilt.

11. Hirnklöße. Zwei Kalbshirne kocht man in Salzwasser einige Minuten, kühlt sie in kaltem Wasser ab, entfernt Häute und Adern und hackt sie fein. Dann vermischt man das Gewiegte mit einer geriebenen Schalotte, einem Löffel gehackter Petersilie, einem geweichten ausgedrückten Brötchen, 3 Eiern, Salz und Muskatblüte zu einer genügend haltbaren Masse, aus der man kleine Klößchen formt, die man in Salzwasser gar kocht und in jegliche Art Fleischsuppe einlegt.

12. Grüne Knöpflein (Schwäbisches Rezept). Eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Spinat und halbsoviel Kerbel und Schnittlauch verliest und wäscht man, hackt alles fein und dünstet es einige Minuten in Butter. Dann vermischt man sie mit zwei geriebenen Semmeln, zwei Eiern, Salz und etwas Pfeffer, formt mit zwei Löffeln, die man mit Mehl bestreut, kleine Klößchen von der Masse und läßt sie in der fertigen Suppe nur eben aufwallen, da sie sonst zerfallen. Besonders im Frühjahr sind diese Klößchen zu empfehlen.

13. Zwiebackklöße. Man reibe 1/2 Ei dick Butter zu Sahne und rühre sie ferner mit 2 ganzen Eiern und Muskatnuß eine geraume Weile, gebe dann nach und nach unter fortwährendem starken Rühren 4 gehäufte Eßlöffel feingestoßenen Zwieback hinzu, von denen man, da die Masse sehr weich sein muß, 1/2 Eßlöffel zum Aufkochen zurückläßt. Die Klöße gebe man alle zugleich in kochende Bouillon, lasse sie einmal aufkochen, nehme dann rasch den Topf vom Feuer und stelle ihn, fest zugedeckt, 5 Minuten hin; durch längeres Kochen würden die Klöße zu fest werden.

14. Griesmehlklöße. Für 8 Personen rühre man $2\frac{1}{3}$ Uzn Griesmehl mit $\frac{1}{10}$ Qt halb Wasser, halb Milch und einer Walnuß dick Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe löst. Dann reibe man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gebe Muskatnuß, Salz, 3 Eidotter hinzu, das etwas abgekühlte Griesmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Dies wird theelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht.

15. Eierklöße. $\frac{1}{4}$ Qt. Fleischbrühe oder Milch wird mit 4 Eiern wohl geschlagen und nebst feingehackter Petersilie, Muskatblüte und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt die Masse in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe. Diese Masse kann schon lange vorher bereitet werden.

16. Weißbrotklöße. $2\frac{1}{3}$ Uzn Butter reibt man zu Sahne, rührt dazu 2 Eidotter, Muskatblüte, nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie, $\frac{1}{2}$ Pfd. in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

17. Markklöße. Für 4—5 Personen werde ein Stück Mark von der Größe eines halben Hühnereies dünn geschabt, langsam geschmolzen und fein gerührt. Nachdem es etwas abgekühlt, gebe man hinzu: 6 Uzn. geriebenes Weißbrot, ein dickes Ei, Muskatnuß, das nötige Salz, rühre die Masse, bis sie sich gehörig vermengt hat, und mische dann etwas kaltes Wasser durch, so viel, daß die Klößchen in der Suppe nicht zerkochen, doch ganz milde und locker werden. Bei der ersten Bereitung dieser ausgezeichneten Suppenklößchen ist zu raten, vorab eins derselben in die kochende Suppe zu legen und dann nötigenfalls mit einem kleinen Zusatz von geriebenem Weißbrot oder kaltem Wasser nachzuhelfen. Ohne die Masse hinzustellen, forme man sie mit einem Theelöffel zu Klößchen, lege diese in die kochende Suppe, lasse sie mäßig kochen, bis sie inwendig nicht mehr klebrig erscheinen, und stelle dann den Topf vom Feuer.

18. Dieselben auf andere Art. Das frische Rindermark, $^1/_4$ Pfd. oder weniger, schneidet man in möglichst kleine Würfel, rührt Weißbrot, ohne die braune Rinde gerieben, mit 3 Eßlöffel saurer Sahne und 3 ganzen Eiern mit dem Mark, Salz, Pfeffer und Muskat zu einer Kloßmasse, die sich in benäßter Hand zu Klößchen formen läßt, welche in Bouillon gar gekocht werden.

19. Grammklöße. 1 Uze. Wasser, 1 Uze. Mehl, 1 Uze. Butter werden untereinander gemischt, über Feuer ganz steif gerührt, etwas abgekühlt, 2 Eidotter, 1 Eiweiß und Muskatblüte dazu gegeben, mit dem Theelöffel kleine Bällchen abgestochen und solche in der Suppe 10 Minuten gekocht.

20. Mandelklößchen. $1\frac{2}{3}$ Uzn. Butter wird zu Schaum gerührt, dazu kommen 2 ganze Eier, 2 Uzn. süße feingeriebene Mandeln, etwas

Zucker und so viel Zwieback oder Semmelmehl, daß die Masse fest genug ist, Klößchen davon zu formen. Auch etwas saure Sahne kann man dazu nehmen.

21. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl. Ein Ei dick Butter wird zu Sahne gerieben, dann gibt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Theelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

22. Kartoffelklöße. Eine dicke Walnuß groß Butter wird zu Sahne gerieben, dann rührt man 2 Eidotter, 1 Untertasse voll geriebenes Weißbrot, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, welche jedoch nicht wässerig sein dürfen, Citronenschale, Muskat- und Salz allgemach dazu und zuletzt den steifen Eierschaum eben durch. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen. — Walnuß groß Butter mit 1 ganzen Ei, fein geriebenen übrig gebliebenen Kartoffeln, wenig Muskat, Salz und 1 Theelöffel gestoßenen Zucker vermischt, liefert ebenfalls vortreffliche Klößchen in großer Menge.

23. Kartoffelmuscheln zum Verzieren verschiedener Gerichte. Man nimmt übrig gebliebene Kartoffeln, reibt sie und vermischt sie mit Eiern und Mehl, daß man einen Teig erhält, aus dem man fingerdicke Rollen formt. Man schneidet diese in Stücke, drückt sie gegen die Rückseite eines Reibeisens und erhält so reizende kleine Muscheln, die entweder eben aufgekocht oder gebacken werden.

24. Schaumklöße, zu Wein-, Bier- und Milchsuppen. Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und deckt sie schnell zu, wodurch sie gar werden.

II. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden.

25. Kartäuser Klöße. Die Vorschrift ist im Abschnitt K. Nr. 50 mitgeteilt und sei hier nur darauf aufmerksam gemacht.

26. Ägyptischer Kloß. $\frac{3}{5}$ Pf. Zwiebacksemmel, $4\frac{2}{3}$ Lzn Butter, 8 Eier $2\frac{1}{3}$ Lzn feingeschnittene Mandeln, 1 Citrone, Milch und 1 Pfund Zwetschen.

Die Semmeln werden abgerieben und die Krumen in Milch nicht zu stark eingeweicht. Unterdes reibt man die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Eier, danach Mandeln, Citronenschale, das eingeweichte und zuletzt das geriebene Brot hinzu. Nach 1/4 Stunde wird ein Kloß davon geformt und auf die Zwetschen gelegt, welche schon 1/2 Stunde vorab gekocht haben. Man läßt denselben 1 Stunde in einem offenen Topfe langsam kochen, während man ihn in der Hälfte dieser Zeit mit dem Schaumlöffel umlegt. Der Kloß wird mit den Zwetschen ringsum angerichtet.

27. **Feine Weißbrotklöße.** Zu einem Ei dick geschmolzener Butter rühre man 4 Eidotter, Salz, Muskat, 2 kleine hölzerne Löffel Mehl, ¾ Pfd. Weißbrot ohne Kruste, welches in Wasser eingeweicht und ausgedrückt ist, und mische zuletzt den Schaum der Eier durch.

Die Masse gibt man löffelweise auf beinahe weichgekochtes Obst mit reichlicher Brühe und läßt die Klöße fest zugedeckt 1/2 Stunde, oder in kochendem Wasser mit Salz 1/4 Stunde kochen.

28. **Eine andere Art Weißbrotklöße.** Man schneide von ¾ Pfd. Weißbrot die Oberrinde kleinwürfelig oder brate sie in Butter oder Speck gelb, gieße soviel Milch auf das Brot, daß es gut darin weichen kann, zerreibe es, gebe 4 hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 4 Eier, Salz, Muskat, 1 Löffel geschmolzene Butter und die gebratene Kruste dazu, rühre dies alles gut untereinander und koche die Klöße nach vorhergehender Vorschrift.

29. **Feine Kartoffelklöße.** 2 Suppenteller voll geriebene mehlige Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht sind, 4 hölzerne Rührlöffel Mehl, Muskat, Salz, 1 Obertasse geschmolzene Butter oder Bratfett und 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Dies alles wird wohl untereinander gerührt, mit dem Eßlöffel zu Klößen abgestochen, in kochendes Wasser mit Salz gegeben und 1/4 Stunde gekocht. Man gibt braune Butter dazu oder auch Johannisbeersauce.

30. **Dieselben auf andere Art.** 1 Pfund nach obiger Angabe geriebene Kartoffeln, 1 Pfund geriebenes Weißbrot, ¼ Pfd. geschmolzene Butter, 5 ganze Eier, etwas Salz und Muskat. Man mengt dies gut durcheinander und formt Klöße daraus, die man in kochendem Wasser und Salz 1/4 Stunde kocht. Man gibt braune Butter und gekochtes Obst dazu.

31. **Große Kartoffelklöße.** Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält und, nach=

dem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann nimmt man zu 3 Teilen Kartoffeln 1 Teil geriebenes Weißbrot und brät die in kleine Würfel geschnittenen Krusten in Butter oder Speck gelb. Auf jeden Suppenteller voll von der vermischten Masse nimmt man 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Uze. zerlassene Butter, oder gutes Bratfett, auch nach Belieben etwas Muskatnuß, und arbeitet dies alles gut durcheinander. Hiervon werden handdicke Klöße aufgerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz etwa 15 Minuten gekocht, bis sie inwendig trocken sind. Es wird braune Butter darüber angerichtet und gekochtes Obst dazu gegeben.

Übrig gebliebene Klöße brät man, nachdem man sie in Scheiben geschnitten, goldbraun, und erhält so eine angenehme Beigabe zu kaltem Fleisch.

32. **Henneberger Waldklöße.** Man reibe geschälte gut gewaschene Kartoffeln und begieße sie solange mit lauwarmem Wasser, bis alles Kartoffelmehl heraus ist; dann presse man sie recht fest aus, gieße so viel kochende Milch nebst Salz darüber, daß man einen weichen Teig erhält, zu welchem man noch das im Wasser von den ausgewaschenen Kartoffeln sich absetzende Stärkemehl rührt. Zuletzt thut man noch einige gekochte, kalt geriebene Kartoffeln und viel in Butter geröstete Semmelwürfelchen dazu und formt große Ballen aus dieser Masse, die man rasch in kochendes Wasser mit dem nötigen Salz legt und 1/2 Stunde kochen läßt.

Man gibt fetten Braten, als Gans- oder Schweinsbraten mit reichlich Sauce dazu.

33. **Gebackene Klöße zu Obst.** 2 Pfund Mehl, kn. 1/2 Qt. lauwarme Milch, 3 Eier, 1 Obertasse geschmolzene Butter, gut 1 Uze. Hefe und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern und der Hefe an und läßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man ihn zu kleinen Bällchen, was am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Man rollt den Teig dick aus und sticht mit einem engen Wasserglase Klöße davon ab, welche man alsdann zum drittenmale aufgehen läßt und in Schmelzbutter (A. Nr. 13) etwa 10 Minuten kocht

34. **Dampfnudeln.** Der Teig wird nach vorhergehender Nummer bereitet. Sind die Klöße zum drittenmale aufgegangen, so gibt man sie in eine tiefe Pfanne, in der man reichlich Butter hat gelbbraun

werden lassen, gießt ¼ Qt.Milch darunter, deckt sie ganz fest zu und legt noch ein feuchtes Tuch darüber hin. Wenn die untere Seite etwa nach 10 Minuten braun geworden ist, wendet man sie um und läßt sie offen auf der andern Seite braun werden. Auch kann man sie ½ Stunde in Wasser und Salz kochen. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

35. **Andere Art Dampfnudeln.** In einem eisernen Topf wird ¼ Qt.Milch gekocht, dann recht schnell soviel Mehl hineingerührt als die Milch annimmt, und über Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wird der Teig herausgenommen, mit Salz und einem Ei dick Butter geschlagen, bis er nicht mehr sehr heiß ist, und sogleich 6--7 Eier nach und nach dazu gegeben. Darauf kocht man in einer Pfanne $\frac{8}{10}$ Qt.Milch mit einem reichlichen Stück Butter eben auf, gibt mit einem Löffel die Klöße hinein, deckt einen Deckel, welcher gut schließt, darauf und kocht sie ½ Stunde, während man sie in dieser Zeit einmal umkehrt. Noch wohlschmeckender werden sie, wenn man einen Deckel mit Kohlen darauf legt und die Klöße unberührt liegen läßt, bis sie gar sind. Sie werden zu Braten, oder mit brauner Butter und Obst gegessen.

36. **Dampfnudeln im Ofen zu backen.** Man rührt in einem Töpfe reichlich $\frac{1}{10}$ Qt.lauwarme Milch. ¼ Pfd. geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 4 Eidotter und 1 Uze.aufgelöste Hefe untereinander, gießt dies auf 1 Pfund Mehl in ein Geschirr, macht hiervon einen Teig, den man gut durcharbeitet und 2 Finger dick ausrollt. Dann sticht man mit einem Weinglase Klöße davon ab, die man in eine mit Butter bestrichene Pfanne oder Schüssel nebeneinander setzt, doch so, daß sie Raum zum Aufgehen behalten, läßt sie in gleichmäßiger Wärme aufgehen und im heißen Ofen backen. Nachdem sie gelbbraun geworden, gießt man ¼ Qt kochende Milch mit Zucker darüber, welche einzieht, läßt sie noch einige Minuten im Ofen stehen und richtet sie recht heiß, für Herren mit brauner Butter, sonst mit gekochtem Obst an.

37. **Hefenklöße mit Mehl.** Man macht von 1 Pfund Mehl, 3 Uzn. Butter (es kann zur Hälfte geschmolzenes Nierenfett, falls solches nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 24 zubereitet ist, dazu genommen werden), ¼ Pfd Rosinen oder Korinthen, ¼ Qt.lauwarmer Milch, 2—3 Eiern, ½ Uze. Hefe und Salz einen lockeren Kloßteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn eine Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löffelweise in kochendes Wasser mit Salz oder kocht die Klöße auf Obst wie Q. Nr. 27. Man läßt diese Klöße ¼

Stunde zugedeckt kochen, und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an.

38. Gebackene Griesmehlklöße. ½ Qt. Milch, ½ Pfd. Griesmehl, Salz und 1 Ei dick Butter werden über dem Feuer gerührt, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe ablöst. Nach dem Abkühlen gibt man 5—6 Eier, Citronenschale oder Muskatblüte hinzu, formt eidicke Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter und Nierenfett gelb brät und mit Zucker und Zimt anrichtet.

Man gibt sie als Speise allein mit einer Wein- oder Fruchtsauce, oder mit gekochtem Obst zu oder ohne Braten.

39. Apfelklöße. 1 Suppenteller voll in kleine Würfel geschnittene gute Äpfel, 2 Obertassen Milch, Zucker, Citronenschale und soviel geriebenes Weißbrot (etwa ¾ Pfd.), daß es einen guten Teig gibt, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, und ein Ei dick Butter mischt man untereinander, formt Klöße davon, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie, mit Zucker bestreut, mit einer Weinsauce zu Tisch.

40. Kirschklöße. 1 Pfund ausgesteinte saftige Kirschen werden ohne Wasser mit Zucker, Citronenschale und 3—4 Nelken langsam weich gekocht. Nach dem Auskühlen gibt man ein kleines Stück Butter, 4 Eier und soviel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Klöße im Kochen aneinander halten, welches man erst mit einem Klößchen versuchen muß. Man läßt sie 5—10 Minuten kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

41. Schlesische Mohnklöße (ein Nationalgericht) für 8 Personen. ½ Pfd. Mohnsamen wird in einem Bunzlauer Gefäß mit kochendem Wasser gebrüht, umgerührt und die sich auf der Oberfläche bildende Schicht (eine Ausscheidung von schlechtem Mohnsamen) abgeschöpft, das Wasser entfernt und der Mohn auf Papier oder einer Serviette vollständig getrocknet. Dann wird derselbe mit ¼ Pfd. Zucker zusammen fein gestampft oder gerieben, in reichlich 1 Qt. gute kochende Milch gethan, 3 Uzn. gut gereinigte Korinthen, die abgeriebene Schale einer halben Citrone, 3 Uzn süße, ½ Uze. bittere Mandeln, etwas Zimt oder Vanille hinzugefügt und dies alles 5 Minuten unter stetem Umrühren am Kochen gehalten.

Hierauf wird eine Schicht Scheiben von guter altbackener Semmel (es werden wohl auch statt solcher abgekochte Nudeln genommen) auf eine Schüssel gelegt, der warme dünne Mohnbrei mittels eines Löffels

dick darüber gebreitet und so bis zum Verbrauch des Breies lagenweis fortgefahren.

Dies Gericht wird, ganz erkaltet, zum Nachtisch gegeben.

42. Dumplings. Man schneide ½ Pfd. feines Nierenfett in feine Würfel, vermischt es mit 5 Uzn Mehl, ½ Pfd. gewaschenen Korinthen, 1 Kaffeelöffel Salz ⅛ Uz gestoßenem Ingwer, 3 Eiern und ¼ Qt. Milch, schlägt alles zu einem leichten Teig und formt flachgedrückte Kugeln von der Masse. Man kocht sie etwa ³/₄ Stunde in siedendem Wasser, bestreut sie mit Zucker und gibt sie mit einer Rumsauce zu Tisch.

43. Hamburger Klöße. Man rührt 3 Uzn. Butter zu Schaum, fügt 1 ganzes Ei und 3 Eidotter, sowie 4 Eßlöffel feines Mehl 1⅓ Uz in Würfel geschnittene geröstete Semmel und zwei eingeweichte ausgedrückte Brötchen hinzu, würzt alles mit Salz, Muskatnuß und gehackter Petersilie und rührt 3 Uzn gewiegtes Hamburger Rauchfleisch durch. Von diesem Teig kocht man handgroße Klöße in Salzwasser 10 Minuten, bestreut sie mit geriebener Semmel und übergießt sie mit gebräunter Butter.

44. Klöße von Weißbrot und Mehl. Man nimmt 1½ Pfd. Mehl, 1¼ Pf. Weißbrot, 3 ganze Eier, ¼ Pfd. geschmolzene Butter, 7/10 Qt. mit etwas Wasser vermischte Milch. Die Kruste des Brotes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter oder Nierenfett gebraten, das Brot in der Milch geweicht und mit der bemerkten Butter, den Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt das geröstete Brot hinzugegeben und mit dem Löffel kleine Klöße in kochendes Wasser und Salz gethan. Sie werden ¹/₄ Stunde zugedeckt gekocht und mit brauner Butter und Obst gegessen.

45. Desgleichen, auf Obst gekocht. Der Teig wird wie der vorhergehende angerührt, doch gibt man 1 Uz Hefe dazu. Man läßt ihn 1 Stunde aufgehen und schüttet die Masse dann auf das kochende Obst, wenn es noch 1 Stunde Kochens bedarf.

46. Feine Klöße zu gleichen Teilen. ½ Qt. Mehl, ½ Qt geriebenes Weißbrot, ½ Qt aufgeschlagene Eier, ½ Qt. Milch.

Die Krusten des Weißbrotes werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Teilen zusammengerührt und in einem Topfe mit 3—4 Uzn. Butter abgebrannt. Hat sich die Masse vom Topfe gelöst und ist etwas abgekühlt, so werden mit der Hand Klöße davon gerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Man gibt braune Butter und Obst dazu.

47. Kedinger Klöße. Man thut in eine tiefe Schüssel $\frac{3}{5}$ Pf. feines Weizenmehl und $\frac{2}{3}$ Uzn Salz, gießt unter beständigem Hin- und Herschleudern (nicht herum rühren) des Mehls mit einem Messer soviel sprudelnd kochendes Wasser daran, bis man einen genügend geschmeidigen Kloßteig erhalten hat. Man mischt dann 1 Uze frische Butter unter den Teig, sticht große Klöße mit 2 Löffeln davon ab und kocht sie so lange in Salzwasser, bis sie hoch kommen. Sie werden zu fetten Braten gereicht und können unbeschadet ihres Wohlgeschmackes in kochend heißem Wasser aufgewärmt werden.

48. Großer Mehlkloß (für den gewöhnlichen Tisch). Für 4 Personen rechnet man 1 Pfund gutes Mehl, 2—4 Eier, $\frac{1}{4}$ Qt warme Milch, $\frac{1}{2}$ Uze. Hefe, einen reichlichen Stich Butter oder Schmalz, 1 gehäuften Eßlöffel voll Zucker und etwas Salz.

In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, zuerst die warme Milch und dann das übrige hineingerührt und dies zusammen mit den Händen stark verarbeitet, tüchtig geschlagen und demnächst an einen warmen zugfreien Ort zum Aufgehen hingestellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, arbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet ihn in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl bestäubtes Kloßtuch, indem man Raum zum Aufgehen läßt, legt den Kloß zum Aufgehen noch eine Weile in ein nicht zu weites Geschirr und kocht ihn dann mit kochendem Wasser und Salz zwei Stunden.

Braune Butter und Obst oder eine Milchsauce dazu.

49. Abgebrannte Klöße mit Backobst. Nach einer etwas sättigenden Suppe für 3—4 Personen.

$\frac{2}{3}$ Quart Milch, eine Walnuß dick Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. altbgcnne Semmel $2\frac{1}{3}$ Uzn dicker Speck, 4 Eier und etwas Salz.

Die Milch wird mit dem Mehl vermengt und nebst der Butter über dem Feuer gerührt, bis das Mehl gar ist und sich gehörig vom Topfe löst, worauf man den Teig in einer Schale etwas abkühlen läßt. Unterdes wird die Rinde des Weißbrotes in kleine Würfel geschnitten, das Inwendige gerieben, der in feine Würfel geschnittene Speck langsam ausgebraten, und nachdem die Schreven herausgenommen sind, die Weißbrotrinde darin langsam hart und dunkelgelb gebraten, wobei sie oft durchgerührt werden muß. Dann rührt man allgemach die Eidotter zu dem abgebrannten Mehl, sowie auch abwechselnd die übrigen Teile und mischt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß durch. Man sticht Klöße, ½ Eßlöffel groß, davon ab, kocht sie 5 Minuten in gesalzenem Wasser und richtet sie auf einer heißen Schüssel an. Es wird beliebiges gekochtes Obst, dessen reichliche Brühe mit

wenig Kartoffelmehl oder Stärke etwas sämig gemacht ist, dazu angerichtet.

50. Maisklöße. Man koche einen Maisbrei nach L. Nr. 32, lasse ihn kalt werden, rühre ein paar Eier und etwas Mehl hinzu, steche Klöße davon ab und backe sie in Butter oder gutem Fett. Abends zu einer Tasse Thee passend.

51. Leberklöße. Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, welche man abgehäutet, geklopft und durch ein Sieb gerieben hat, rührt man 1 Ei dick feingehackten Speck, 4 ganze Eier, die mit 1/2 Tasse kaltem Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer zerklopft sind, 3 Uzn gewürfeltes, in Butter und Nierenfett geröstetes Weißbrot, auch nach Belieben feingehackte Zwiebeln und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße (man probiere vorher einen kleinen Kloß) nötig ist. Dann gibt man mit einem blechernen Füllöffel die Masse in kochendes gesalzenes Wasser, doch muß man den Löffel jedesmal darin naßmachen, damit die handdicken Klöße sich leicht ablösen. Man läßt sie stark 10 Minuten mäßig kochen und richtet sie auf einer heißgemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter- und Nierenfett geröstetem Schwarz- oder Weißbrot an. Zur Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz und macht es mit einem Theelöffel voll Kartoffelmehl sämig.

Diese Klöße werden sowohl allein, als auch zum Sauerkraut gegessen.

52. Süddeutsche Leberklöße. Man braucht 1 Pfund Kalbsleber, nach vorhergehender Angabe vorgerichtet, 6 Uzn: Weißbrot, 1 Handvoll feines Mehl, 6 Eier, 2 in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, Muskatnuß, Pfeffer und Salz. Das in feine Schnitten zerteilte Weißbrot wird mit ½ Qt. kochender Milch ausgequellt, dann werden die zerklopften Eier nebst den Gewürzen durchgemengt, die geklopfte Leber und darauf das Mehl gehörig durchgearbeitet und weiter nach vorhergehender Vorschrift verfahren.

53. Krautklöße (zu Entenbraten). Man kocht einen kleinen Kopf Weißkohl in Salzwasser gar, drückt ihn fest aus, wiegt ihn fein und rührt ihn mit einer halben geriebenen Schalotte, etwas Fleischextrakt und 1 Ei dick Butter, einer Prise Pfeffer etwa 10 Minuten über gelindem Feuer. Die Kohlmasse muß dann auskühlen, wird mit 3 Eigelb, 4 Löffel dicker saurer Sahne, etwas Muskatnuß, 4 Löffel geriebener Semmel und 4 Löffel Mehl vermischt, daß man einen Kloßteig von richtiger Beschaffenheit erhält und dieser zuletzt mit dem steifen Eiweißschnee vermischt. Man formt mit 2 naßgemachten Löffeln große Klöße von der Masse und kocht sie etwa 10 Minuten in Salzwasser.

Übrig gebliebene Klöße können wie die Kartoffelklöße verschnitten und gebraten werden.

54. **Schinkenklöße zu Sauerkraut und Kohl.** Man benutzt den letzten Rest eines Schinkens und kocht ihn, nachdem man ihn einige Stunden in Milch gelegt, schon einen Tag vor dem Gebrauch. Am folgenden Tage weicht man auf $\frac{2}{5}$ Pf. Schinken 8 Milchbröte, die in Würfel geschnitten wurden, in Fleischbrühe (aus Fleischextrakt herzustellen), schneidet den Schinken und halb soviel Speck in Würfel, brät den Speck mit einigen zerteilten Zwiebeln gelblich, vermischt Speck-, Zwiebel- und Schinkenwürfel mit dem ausgedrückten Weißbrot, mehreren Eiern, Salz, gewiegter Petersilie und 4 bis 5 Löffeln Mehl und läßt den Teig eine Stunde stehen, bevor man aus ihm große Klöße formt, die man in Mehl wendet und in Salzwasser gar kocht.

III. Füllsel (Farcen).

55. **Farce von Wild- oder Schweinefleisch zu Pasteten.** 4 Teile Wild ohne Haut und Sehnen (man benutzt vom Wilde das Fleisch der Vorderblätter) oder 6 Teile mageres Schweinefleisch wird mit einem Teile frischen Specks recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Citronenschale, Schalotten in Butter gedämpft, wenig Dragon und Kapern, alles fein gehackt, etwas in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, einige Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles wird gut untereinander gerührt und nach Vorschrift benutzt.

56. **Leberfarce.** $\frac{1}{2}$ Pfd. zartes Kalbfleisch wird kleinwürflig geschnitten; dann werden einige Eßlöffel voll frische, fein geschnittene Champignons mit etwas Petersilie, $1/2$ Lorbeerblatt, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, sowie 2—$2\frac{1}{3}$ Uzn. Butter dazu gefügt und das Fleisch damit zwanzig Minuten ganz langsam geschmort. Dann zerschneidet man es und stößt es nebst 10—12 Geflügellebern, welche man in Bouillon oder Salzwasser steif werden ließ, im Mörser fein.

Statt Champignons können auch in Butter geschwitzte Trüffeln gebraucht werden, oder auch Mousserons. Ebenso kann man statt Geflügellebern eine Gänseleber oder Kalbsleber nehmen, auch noch gewiegte Sardellen nach Geschmack hinzufügen. Mit der Gänseleber ist die Farce zu Gänseleberpasteten oder auch zur Füllung von Gänsen passend; sonst benutzt man sie zu allen andern Arten von Pasteten.

57. Farce von Rindfleisch. ½ Pfd. mageres Rindfleisch und 2 Uzn. Speck oder Nierenfett werden recht fein gehackt, Salz, Citronenschale, etwas Muskatblüte, ein Stückchen geschmolzene gelbbraun gewordene Butter, 2 Uzn. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot und zwei Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut untereinander gerührt und als Farce benutzt

58. Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen. ½ Pfd Kalbfleisch wird mit 1 Uze Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 2 Uzn. zerrührte Butter, Salz, 2 Uzn. abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot nebst 2 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles wohl untereinander gerührt.

59. Geflügelfarce. Man nimmt das Brustfleisch von beliebigem Geflügel, löst es aus der Haut, stößt es fein und streicht es durch ein Sieb. Man rührt zu 1 Pfd. gestoßenem Fleisch 5 Uzn. Butter zu Schaum, fügt 4 Eidotter, Salz, Muskatnuß 1⅓ Uzn. gewiegte Sardellen und 3 Uzn. eingeweichtes, auf dem Feuer in Butter zu einem Brei abgerührtes Weißbrot hinzu und verrührt alles recht gleichmäßig mit dem durchgestrichenen Fleisch.

Statt der Sahnenbutter kann man auch Krebsbutter nehmen; auch das durchgestrichene Fleisch nur mit einem Eiweiß und ¼ Qt süßer Sahne verrühren und alle andern Zuthaten fehlen lassen, um diese Masse dann mit Vorliebe zu Pasteten zu benutzen.

60. Farce von Flußfisch. 1 Pfund von Haut und Gräten befreites rohes Fischfleisch (am besten sind Hecht, Santart oder Karpfen), ¼ Pfd. frischer Speck, ein zartes Rührei von 2 Eiern, eine kleine in Butter gebratene Zwiebel, eine Sardelle, etwas fein gehackte Petersilie, Salz, gestoßener weißer Pfeffer und Muskatblüte. Nachdem dies alles ganz fein gehackt ist, werden 2½ Uzn altes abgeschältes und in kaltem Wasser eingeweichtes Weißbrot stark ausgedrückt, mit 2½ Uzn frischer Butter auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt, danach mit der Farce von 1—2 rohen Eiern gut vermengt.

61. Farce von Semmel zum Füllen von zwölf Tauben oder einer Kalbswurst. Man rührt 2½ Uzn. Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Citronenschale, Salz, ½ Pfd geriebenes Weißbrot, ¼ Qt. Milch oder Rahm und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas feingehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen. Auch kann man

Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen, braucht dann aber etwas mehr Rahm oder Milch.

62. Farce mit Rosinen. Man rührt 2⅓ Uzn Butter weich, nimmt drei Eidotter, ein klein wenig Muskatnuß oder abgeriebene Citrone, Salz und ½ Pfd. abgeriebenes, altes Weißbrot, auf jedes Ei 1 Eßlöffel voll sauren oder süßen Rahm, ¼ Pfd. kleine Rosinen, 1⅔ Uzn gestoßenen Zucker mit Zimt vermischt dazu und füllt dies in einen Puter. Dieselbe Farce reicht ungefähr für 8 Tauben oder 6 Hähnchen.

63. Farce von Mandeln. 2⅔ Uzn weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüte, eine Obertasse voll Mandeln mit etwas Wasser nach A. Nr. 54 fein gestoßen, 2 Obertassen voll geriebenes, wenigstens einen Tag altes Weißbrot und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von 2 Eiern leicht durchgemischt. Diese Menge genügt zur Füllung des Kropfes eines Puters oder für eine Ente oder zwei Tauben.

64. Sardellen-Creme in Pastetchen zu füllen oder auf geröstetes Brot zu streichen. Man läßt frische Butter mit etwas Mehl kraus werden, thut süße Sahne, fein gehackte Zwiebeln, Citronensaft dazu, läßt es durchkochen und rührt dann ganz fein gehackte Sardellen und Eidotter hinzu, mit welchen die Creme noch einmal aufgekocht wird.

65. Gefüllte Krebsnasen. Vor dem Kochen werden die Krebse mit einem kleinen Rutenbesen in Wasser gepeitscht, bis letzteres klar bleibt und dann in brausend kochendem Wasser mit Essig und Salz gar gekocht. Darauf bricht man die Schwänze aus, reinigt die Schalen und füllt sie mit der Farce Nr. 57 oder 61, oder auch wohl mit einer Schwammkloßmasse (siehe Nr. 8 u. 9), welcher man etwas junge, fein gehackte Petersilie beifügen kann. Die gefüllten Krebsschalen oder -nasen werden entweder ¼ Stunde im Frikassee gekocht oder gebraten, und mit den Krebsschwänzen erst beim Anrichten hineingegeben.

Klöße und Farcen kommen als **Krankenspeisen** kaum in Betracht.

R. Saucen.

I. Warme und kalte Saucen zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.

A. Warme Saucen.

1. Im allgemeinen.

Die Saucen sind bei einem Essen nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr eine ganz besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce heruntergesetzt, durch eine gute noch gehoben.

In den Vorschriften überall das genaue Verhältnis zu bestimmen, würde nicht möglich sein; es muß das Augenmaß und der eigene Geschmack zu Rate gezogen werden; hier im allgemeinen einige Winke:

Schwitzen und Braunmachen des Mehls. Das Mehl zu den hellen Kraftsaucen wird so lange in der vorher heißgemachten Butter unter stetem Rühren gekocht, bis es sich kräust und hebt und gelblich erscheint; zu den braunen Saucen wird es mit der Butter gerührt, bis es eine schöne braune Farbe erhalten hat (siehe A. Nr. 4); Bouillon oder Wasser rühre man kochend hinzu und lasse das Mehl möglichst lange kochen, damit die Sauce klarer wird und der Mehlgeschmack nicht vorherrscht. Gallertartige Bouillon eignet sich sehr zu allen Saucen. Eine jede Sauce muß mehr oder weniger gerundet, darf nicht im geringsten klümprig, noch weniger einem Mehlbrei ähnlich sein, und nach ihrer Art weder zu wenig noch zu viel Säure und Salz haben.

Gewürz und englische Soja. Auch muß der Sauce ein angenehmer Geschmack von Salz, Gewürz oder Kräutern gegeben werden, indes darf kein Gewürz oder Kraut im Geschmack zu sehr hervortreten. Aus diesem Grunde darf auch die englische Soja, welche dazu dient, braune Saucen und Ragouts pikanter und gewürzreicher zu machen, nur theelöffelweise angewandt werden; etwas zu viel verdirbt die ganze

Sauce, welche bei richtigem Verhältnis sehr an Wohlgeschmack gewinnt. Wenn zu hellen Saucen Muskatnelken angewandt werden, so entferne man vorher die darin befindlichen Köpfchen, da solche eine dunkle Färbung bewirken. Nelken dürfen überhaupt nur sehr sparsam angewandt werden.

Fleischextrakt. Die beste Würze einer Sauce ist Kraft; und da, wo sie fehlt, nachzuhelfen, oder rasch eine gute Kraftsauce zu bereiten, ist Liebigs Fleischextrakt ein unschätzbares Mittel. Das Fleischextrakt macht die kostspieligen und zeitraubenden Coulis überflüssig; es bedarf bei einer fertigen Sauce nur der Durchmischung einer großen oder kleineren Messerspitze dieses Extraktes, um den Zweck aufs beste zu erfüllen.

Abrühren mit Butter, Eidottern und Sardellen. Saucen, zu welchen Butter gebraucht wird, werden dadurch runder und milder, daß zuletzt rohe Butter teilweise durch die fertige Sauce gerührt wird. Soll diese mit Eidottern abgerührt werden, so geschehe dies gleichfalls erst beim Anrichten, da die Sauce, auf dem Feuer mit Eidottern in Verbindung gebracht, gerinnen würde. Um dies gänzlich zu vermeiden, rühre man zu 1 Eidotter eine kleine Messerspitze Mehl und 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser, gebe unter stetem Rühren nach und nach etwas Sauce dazu und gieße dies alsdann zu der kochenden Sauce, indem man sie gut durchrührt. Da Sardellen vielfach in der Küche gebraucht und durch eine ranzige Sardelle feine Speisen und Saucen verdorben werden, so wird hier darauf aufmerksam gemacht, daß man niemals Sardellen von gelber Farbe, welche trocken gelegen haben und stets von thranigem Geschmack sind, benutzen darf. Außerdem müssen sie gewaschen werden, bis das Wasser klar bleibt, und dürfen nach dem Entgräten, nochmaligem Waschen und Feinhacken so wenig wie möglich mit der Sauce gekocht werden, um eine feine pikante Würze zu sein.

2. Gute Kraftbrühe (Coulis). Zur Bereitung nimmt man etwa ½ Pfd. rohes, derbes Kalbfleisch, ein kleines Stück rohen Schinken, einige Schalotten oder 1 Zwiebel, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 1 Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt, Nelkenpfeffer und Pfefferkörner. Fleisch und Schinken wird in Würfel geschnitten, das Gewürz gröblich gestoßen, und dies alles mit ¼ Pfd. Butter aufs Feuer gesetzt und zuweilen umgerührt, wobei es eine kurze Zeit weiß bleibt und dann braun wird. Zu einer weißen Kraftbrühe gibt man das Mehl hinein, wenn das Genannte gelb geworden, läßt es ebenfalls gelb werden und gießt dann sogleich kochende Bouillon hinzu. Zu einer braunen Coulis aber läßt man das Angegebene braun werden, gibt dann erst das Mehl

hinzu und rührt es fortwährend, bis es gleichfalls braun geworden, fügt Bouillon oder Bratensatz, Champignons, grüne Kräuter, als Dragon, Basilikum u. s. w. hinzu, läßt solches mindestens eine Stunde kochen und reibt es durch ein Sieb. Die Kraftbrühe muß ganz dick sein, weil sie beim Gebrauch verdünnt wird. Sie hält sich im Winter wenigstens 2—3 Wochen, wenn man sie an einem luftigen Orte, offen stehend, aufbewahrt und inzwischen einmal wieder durchkochen läßt.

Auch die käufliche Soja dient dazu, Kraftsaucen zu würzen.

3. Braune Kraftsauce. Man macht mit Butter eine gehackte Zwiebel nebst Mehl braun, wozu die Butter vorher gebräunt sein muß, gibt hinzu: 1 gelbe Wurzel, 1/2 Petersilienwurzel, Dragon, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt; hat solches eine Weile geschmort, so gebe man kochendes Wasser hinein und lasse dies alles 1 Stunde kochen, reibe es durch ein Sieb, bringe es wieder zum Kochen, rühre so viel Fleischextrakt und Salz durch, als zu einer kräftigen Sauce nötig ist, und gebe ihr einen Geschmack von Citronensaft. Im übrigen können Kapern, feingehackte Sardellen oder auch Champignons hinzugegeben werden. Letztere müssen gehörig weich kochen.

4. Weiße Kraftsauce. Ist wie die vorhergehende, jedoch mit weißgebranntem Mehl zu bereiten.

5. Trüffelsauce. In der Sauce Nr. 3 werden gut gereinigte Trüffeln, welche in feine Scheiben geschnitten oder gehackt sind, weich gekocht. Ebenso können mit Nr. 3 oder 4 Champignonsaucen bereitet werden.

6. Morchelsauce. Die Morcheln werden in lauwarmem Wasser sehr rein gewaschen, dann abgebrüht und mit einer ganzen Zwiebel, einem Stück rohen Schinken und etwas Salz in einem Stück guter Butter weich gedämpft. Unterdes bereite man eine braune Sauce nach Nr. 3, gebe die Morcheln hinzu, entferne das Fett und lasse die gebundene Sauce mit einem Glas gutem weißen Wein und dem Saft einer Citrone gut durchkochen.

7. Tomaten-Sauce. Die frischen Tomaten werden von Stiel und Blättern befreit, gut gewaschen, getrocknet, in der Mitte durchgeschnitten und in Wasser mit etwas Salz, einer Zwiebel und einem in Würfel geschnittenem Stück Schinken weichgekocht. Dann streicht man die Tomaten durch ein Sieb, verkocht in Butter hellbraun geschwitztes Mehl mit kräftiger Bouillon und den Liebesäpfeln zur Sauce, reibt sie nochmals durch ein feines Sieb und würzt sie mit Salz und wenig Cayennepfeffer.

8. Orleans-Sauce zu allen feinen Fleischspeisen und Pasteten. Man kocht 4 Trüffeln in Madeira, dünstet 10 Champignons in Butter und Citronensaft weich, schneidet sie nebst dem Weißen zweier hartgekochter Eier, einem Stückchen Ochsenzunge, 2 Essiggurken und 2 gekochten gelben Rüben in kleinste Würfel und schwingt dies alles einige Minuten über dem Feuer in Fleischbrühe. Dann bereitet man eine braune Kraftsauce Nr. 2 oder 3, verkocht sie mit dem Fond der Trüffeln und Champignons, fügt alle Zuthaten hinzu und stellt die Sauce in ein Wasserbad, damit alle Zuthaten durch und durch heiß werden, ohne zu kochen. Diese Sauce ist eine der feinsten der feinen Küche und von vorzüglichem Geschmack.

9. Sauce Robert. 2 feingeschnittene Zwiebeln brät man in Butter braun, kocht mit Coulis (Nr. 2) oder brauner Kraftsauce (Nr. 3) und ½ Qt. Weißwein den nötigen Bedarf an Sauce und rührt vor dem Anrichten 2 Eßlöffel feinen französischen Senf hinein. Soll die Robertsauce zu Fisch gereicht werden, so vermischt man sie zuletzt noch mit einem Stück frischer Butter.

10. Bearner Sauce. 1 Eßlöffel feingehackte Schalotten oder Zwiebeln kocht man mit 4 Eßlöffel Essig, einigen Pfefferkörnern, 1/2 Lorbeerblatt und etwas Dragon. Ist der Essig zur Hälfte eingekocht, so gießt man ihn durch ein feines Sieb, dann rührt man 4 Eidotter mit 1 kleinen Tasse starker Bouillon von Liebigs Fleischextrakt fein, stellt dies in einem Topf mit kochendem Wasser (Wasserbad), gibt 4⅔ Uzn Butter in kleinen Stückchen hinein, rührt fortwährend bis die Sauce gar und dick geworden ist, und gibt zuletzt den Essig und nach Belieben etwas feingehackten Dragon oder Petersilie hinzu.

Bei allen schweren Saucen mit viel Butter und Eiern ist ein Gerinnen leicht zu befürchten, falls man die Sauce zu lange rührt oder auch nur einen Augenblick stehen läßt. Solche geronnene Saucen stellt man leicht wieder her, wenn man sie mit einem Stückchen Eis oder einigen Tropfen kaltem Wasser verquirlt.

11. Austernsauce. Man entfernt von den Austern die sogenannten Bärte, lasse letztere mit einigen Körnern gröblich gestoßenem weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon auskochen und gebe sie durch ein Sieb. Dann mache man Mehl in reichlich Butter kraus (siehe A. Nr. 4), rühre dazu die hergestellte Kraftbrühe, Muskat, ein Glas Wein, Saft einer Citrone und füge beim Anrichten, nicht früher, weil Austern, um nicht hart zu werden, nur heiß werden, nicht kochen dürfen, die Austern mit ihrer salzigen

Flüssigkeit hinzu, sowie auch das noch fehlende Salz und rühre die Sauce mit einigen Eidottern ab. 30 Stück Austern reichen für 6—8 Personen.

12. Bechamelsauce. Man läßt 8—10 zerschnittene Zwiebeln und ein Stückchen feinwürfelig geschnittenen mageren Schinken mit einem Stück Butter auf mäßigem Feuer weich dämpfen, gibt einen Löffel voll geschwitztes Mehl und 1 Qt Milch, besser halb Milch oder Sahne, halb gute Fleischbrühe hinzu, läßt dies gut durchkochen, rührt es durch einen Durchschlag, gibt auch ein wenig weißen Pfeffer und Salz daran und läßt die Sauce eben heiß werden. Die Zwiebeln kann man nach Gefallen auch zur Hälfte durch Möhren- oder Kohlrabischeiben ersetzen und die Sauce durch Zuthat von einigen gewiegten Champignons sowie von Rahm statt der Milch sehr verfeinern.

13. Diplomatensauce. Man setzt der vorigen Bechamelsauce 2 Löffel Krebsbutter und 1 Löffel Sardellenbutter zu und erhält so eine vortreffliche Sauce zu Geflügel, gedämpfter Kalbsmilch und feinen Fischen.

14. Gelbe Kapernsauce zu Lachs und Hecht. 1/2 Eßlöffel Mehl werde mit etwas Wasser zerrührt, hinzugegeben: etwa 7/10 Qt. Bouillon, 3 Citronenscheiben ohne Kerne, etwas feingestoßene Muskatblüte, alles unter stetem Rühren zum Kochen gebracht und mit 3 Eidottern abgerührt. Dann gebe man 1/2 Tasse Kapern hinzu, rühre, ohne die Sauce ferner kochen zu lassen, 1/4 Pfd. reinschmeckende Butter nach und nach hinein, und richte sie recht heiß über und zu dem Fisch an.

15. Hechtsauce mit saurer Sahne. Man nimmt ein reichliches Stück Butter, wendet es in Mehl um, rührt hinzu 4 Eidotter und 3 Eßlöffel sauren Rahm, ferner soviel Bouillon mit etwas Hechtwasser vermischt, daß die Sauce recht sämig bleibt, und würzt sie mit dem Saft einer halben Citrone, auch nach Belieben mit etwas Muskat. Unter beständigem Rühren bringe man dies alles eben zum Aufkochen.

16. Genfer Sauce zu feinen gekochten Fischen, Lachs 2c. In 2 Lzn frischer Butter schwitzt man auf schwachem Feuer 1 große Zwiebel, 6 Champignons oder Steinpilze und 1 Möhre (gelbe Rübe), alles feingeschnitten und gibt noch hinzu: wenig Petersilie und Thymian, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt und 1 Blättchen Muskatblüte. Ist die Zwiebel weich, so gießt man 3/4 Qt. Bouillon an, läßt alles eine Stunde kochen, seiht die Brühe durch ein Sieb und kocht sie mit einer gelben Mehlschwitze von 1 Eßlöffel Butter mit ebensoviel feinem Mehl

bereitet, sämig und klar nebst 1 Glas Weißwein, etwas Pfeffer und Salz und dem Saft einer Citrone.

Kurz vor dem Auftragen verbindet man 8—10 feingehackte, gut gereinigte Sardellen mit der Sauce und läßt sie nur noch einmal aufkochen.

17. Sauce Recamier, zu feinen Fischen, besonders zu Steinbutt. $\frac{1}{4}$ Qt kräftige Fleischbrühe, ebensoviel guten Rheinwein und 1 Glas Schaumwein bringt man bis vors Kochen, rührt die Brühe mit 8 Eidottern ab, so daß sie sämig und glänzend ist, rührt sie ordentlich und vermischt sie mit 3 Uzn. feinster Sahnenbutter. Dann schärft man die Sauce mit Citronensaft und serviert sie sofort, da sie durch noch so kurzes Stehen bedeutend von ihrem trefflichen Wohlgeschmack verliert.

18. Weiße Sardellensauce. Man kocht die Gräten von denjenigen Sardellen, welche zu dieser Sauce gebraucht werden sollen, und gibt hinzu: etwas grobgestoßenen weißen Pfeffer und Nelkenpfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, ein wenig Citronenschale und kräftige Bouillon, welche von Fleischabfall gekocht sein kann. Dann schwitze man einige gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, lasse 1—2 Löffel Mehl darin gelb werden, zerrühre das Mehl mit der kochenden Brühe und streiche sie durch ein feines Sieb. Danach bringe man die gut gebundene Sauce zum Kochen, würze sie mit Sardellenbutter oder einigen Sardellen, welche mit Butter (siehe A. 15) fein gehackt werden, Citronensaft, 1/2—1 Glas weißem Wein, etwas feingestoßener Muskatblüte und rühre die Sauce mit 1—2 recht frischen Eidottern und einem Stückchen frischer roher Butter ab.

19. Heringssauce. Ein in Milch gewässerter Hering wird fein gehackt. Dann schwitzt man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, läßt darin 1—2 Löffel Mehl gelb werden und rührt soviel Wasser hinzu, daß es eine recht sämige Sauce wird. Die Sauce läßt man mit dem Hering, etwas Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2—3 Citronenscheiben oder wenig Essig kochen und rührt sie mit etwas Fleischextrakt, 1—2 Eidottern und einem Stück roher Butter ab.

Zu Fisch und Fleisch.

20. Spanische Sauce (Espagnole). Eine hellbraune Coulis oder Kraftbrühe nach Nr. 3 läßt man mit 1 Glas Madeira kochen, nimmt während des Kochens Schaum und Fett ab und verwendet diese kräftigste aller Saucen, nachdem sie durch ein wenig Fleischextrakt die Vollendung erhalten hat.

21. Olivensauce. Man schäle die Oliven vom Stein mit einem feinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammenrollen. Dann nehme man in Butter braungemachtes Mehl, Bratensauce oder Fleischextrakt-Bouillon, Citronenschale und Saft, Muskatblüte, abgeschälte kleingeschnittene Gurken, ganzen Pfeffer und einige Schalotten. Nachdem dies alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt, werden die Oliven nebst Kapern darin ein wenig gekocht.

22. Sauce von frischen Gurken. Man schält frische Gurken, teilt sie in 2 Hälften, nimmt das Kerngehäuse mit einem silbernen Eßlöffel heraus und schneidet die Gurken in Würfel. Sie werden in Fleischbrühe mit Essig, Schalotten, in Butter gelb gebratenem Mehl, Salz und einem Lorbeerblatt weich gekocht und zu Kalb- und Hammelfleisch gegeben. Falls man kleine Zwiebeln, welche mit Dragon und Dill eingemacht sind, vorrätig hat, so gebe man einen Teil derselben mit Zwiebelessig hinzu und lasse sie in der Sauce halb weich werden; die bemerkten Schalotten und Essig bleiben dann weg. Erstere bewirken einen vorzüglichen Geschmack.

23. Holländische Sauce mit Wein. Man rühre 3 Eidotter und 1 Theelöffel voll feines Mehl mit halb Wasser, halb weißem Wein glatt, gebe Muskatblüte hinzu, rühre es bis vorm Kochen, nehme den Topf vom Feuer und vermische die Sauce mit ¼ Pfd anteilweise hineingerührter Butter und einigen Tropfen Citronensaft. Man gebe sie besonders zu Artischocken, frischen Champignons, Fischen, sowie auch über Ochsenzunge.

Vielfach wird die holländische Sauce ohne Wein bereitet und dann durch Hinzufügen von Austern, gewiegten Sardellen, Kapern und Senf noch variiert, je nachdem man die Sauce gebrauchen will.

24. Garnelen-(Granat-) Sauce zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen und Steinbutt. Man schwitzt 1/2 Eßlöffel Mehl mit frischer Butter gelb, rührt ¼ Qt. Bouillon, Citronensaft und Muskatblüte, wenn es kocht, nach und nach ¼ Pfd Butter, einen guten Teil abgekochter und ausgeschälter Garnelen hinzu, nimmt darauf die Sauce schnell vom Feuer und rührt sie mit 2 Eidottern und etwas Salz ab.

25. Krebssauce zu feinem Fisch. Sie wird gemacht nach vorhergehender Vorschrift mit Krebsbutter. Statt der Garnelen nehme man Krebsschwänze. Beides wird in kleine Würfel geschnitten und darf in der Sauce nicht mehr kochen.

26. Holsteinische oder Travemünder Sauce, besonders zu Dorsch und anderen Seefischen. Man rechnet auf die Person 1 Uze gut ausgewaschene Butter und eine Messerspitze Mehl. Letzteres läßt man in der Butter heiß werden, rührt $^2/_3$ Fischwasser und $^1/_3$ Weißwein, oder soviel kochende Bouillon hinzu, daß es eine gebundene Sauce wird, gibt Muskatnuß und etwas weißen feingestoßenen Pfeffer hinzu, auch das vielleicht noch fehlende Salz, rührt die Sauce bis vorm Kochen, nimmt sie dann vom Feuer, mischt noch ein Stück rohe Butter und etwas Citronensaft durch, rührt die Sauce nach Belieben mit einem Eidotter ab, und richtet sie sogleich an.

27. Sächsische Fischsauce. Man läßt Mehl in Butter kraus werden, gibt etwas feingehackte Schalotten, Fischbrühe, — doch nicht zu viel, damit die Sauce nicht salzig werde, — etwas weißen Franzwein, Citronenscheiben, reichlich Senf, wenig Weinessig, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu, läßt die Sauce langsam ein wenig kochen und rührt vor dem Anrichten noch ein reichlich Stück Butter durch

28. Gerührte Buttersauce, besonders zu gekochten feinen Seefischen, als Seezungen und Steinbutt. Man stellt frische ausgewaschene Butter in einem Bunzlauer Geschirr zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie so lange, bis sie Blasen wirft, gibt dann unter stetem Rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser, auch ein wenig sehr feingehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten, ohne sie kochen zu lassen

29. Butter zu Fisch und Kartoffeln. Es wird die Hälfte der bestimmten Butter in etwas Mehl umgedreht; ist sie nur schwach gesalzen, mit einem Teil Fischwasser, wo nicht, mit Wasser zum Kochen gebracht; die andere Hälfte der Butter wird, nachdem die Sauce vom Feuer genommen, hinzugegeben und mit 1 Eidotter abgerührt.

30. Senfsauce zu Fisch. Ein reichliches Stück Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser, halb Wasser, werden mit 1—2 Theelöffeln Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht und mit 1 Eidotter und einem Stück roher Butter abgerührt.

31. Fischsauce. 5 Stück feingeschnittene Zwiebeln und 1 Löffel voll Mehl werden mit einem Stück Butter kraus geschwitzt und mit dem betr. Fischwasser zerkocht, dann wird ein Stück Zucker und etwas Essig beigerührt und wenig Muskatnuß dazu gegeben.

32. Senfsauce für den gewöhnlichen Tisch zu Fisch und Kartoffeln, auch über Eiern anzurichten. Man lasse zwei Walnuß dick

Nierenfett, nach A. Nr. 24 zubereitet, schmelzen, rühre einen gestrichenen Eßlöffel Mehl und danach soviel kochendes Wasser hinzu, daß es eine recht gebundene Sauce wird, und lasse diese mit etwas Salz einige Minuten kochen. Dann wird sie vom Feuer genommen und mit ein Ei dick Butter und einigen Eßlöffeln Senf durchgerührt.

33. Sehr gute Senfsauce zu Suppenfleisch u. s. w. Man reibe 4 Uzn. Butter zu Schaum, rühre 6 Eidotter hinein, desgleichen eine Obertasse guten Senf, 3 Messerspitzen Mehl, Saft einer halben Citrone, Zucker nach Geschmack, 2 Obertassen Rotwein und soviel Bouillon (etwa 1 Obertasse), daß die Sauce recht rund bleibt. Das Ganze wird erst kurz vor dem Gebrauch auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren zum Aufkochen gebracht. Die Quantität ist für etwa 10 Personen ausreichend.

34. Sauerampfersauce zu weichlichem Fisch und Suppenfleisch. Man nehme eine Handvoll junger Sauerampferblätter, wasche und schneide sie fein. Dann schwitze man in 1/2 Ei dick Butter einen gehäuften Eßlöffel Mehl gelb, gebe den Sauerampfer dazu, rühre ihn einige Minuten bis er weich geworden, und gieße unter stetem Rühren soviel Fleischbrühe hinzu, als zu einer sämigen Sauce nötig ist; würze diese mit Muskatnuß und Salz und rühre sie, wenn sie kocht, mit noch ebensoviel Butter und 1—2 Eidottern oder statt dessen mit 1—2 Eßlöffeln dicker saurer Sahne ab.

35. Gekochte Meerrettichsauce zu Suppenfleisch. Der Meerrettich wird gerieben und zugedeckt, damit sich sein scharfer Geschmack nicht verflüchtigt. Unterdes wird Fleischbrühe mit viel Fett, aufgequellten Korinthen, etwas Essig, einem Stückchen Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Zwieback gekocht und damit der Meerrettich durchgerührt. Die Sauce muß sehr dick sein. Man gibt sie zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, auch Rauchfleisch.

36. Petersiliensauce, sowohl zu Suppenfleisch, als auch über Kartoffeln anzurichten. Feines Nierenfett und Mehl werden zusammen geschwitzt, Wasser und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück frische Butter, feingehackte Petersilie und etwas Fleischextrakt durchgerührt.

37. Dragonsauce zu Suppenfleisch. Sie wird wie Petersiliensauce gemacht, statt Petersilie wird Dragon genommen, und die Sauce mit etwas Citronensaft oder Essig und 1—2 Eidottern abgerührt.

38. Kastaniensauce zu Rauchfleisch. Die Kastanien werden mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, gar gekocht und abgeschält

dann in einem Topf, worin verhältnismäßig ein halber bis ganzer Eßlöffel Zucker schon gelb geworden, ein wenig geröstet und die Sauce Nr 3 dazu gegeben, jedoch ohne Kapern, Sardellen und Champignons.

Die Sauce paßt zu Rauchfleisch mit braunem Kohl

39. **Rote Weinsauce mit Rosinen, zum Durchstoven von Ochsenzunge, sauren Rollen und Rindfleisch.** 2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Stich frischer Butter gebräunt, mit kochender Zungenbrühe oder Wasser abgerührt und dazu 2½ Lt. mit etwas Wasser weichgekochte Rosinen, 1 Tasse Rotwein, Citronensaft oder etwas Bieressig, Citronenschale, Muskatblüte, einige gestoßene Nelken, etwas Zucker und Salz gegeben. Die ganze oder in Scheiben geschnittene gar gekochte Zunge wird in dieser Sauce nur bis zum Kochen gebracht; dann gebe man eine reichliche Messerspitze Fleischextrakt hinzu, wodurch die Sauce erst ihre Vollendung erhält

40. **Rosinensauce auf andere Art, gekochtes Rindfleisch darin zu schmoren.** Man lasse eine Walnuß dick feines Nierenfett heiß werden, mache darin eine feingeschnittene Zwiebel und 1—2 Löffel Mehl bräunlich, rühre es mit kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, gebe etwas gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer, Salz, reichlich Rosinen und in kleine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinzu, lasse die Rosinen weich kochen und rühre eine Kleinigkeit Zucker oder Sirup nebst einer reichlichen Messerspitze Fleischextrakt durch. Darin lasse man das in Scheiben geschnittene Rindfleisch 10—15 Minuten langsam schmoren

41. **Weiße Sauce zum Schmoren von Ochsenzunge und gekochtem Rindfleisch.** Man lasse einige kleingeschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schwitzen, rühre dazu von der kräftigen Brühe, worin die Zunge weichgekocht ist, 2—3 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskat und ein Glas weißen Wein oder abgeschälte, in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken.

In dieser Sauce lasse man die recht weich gekochte, abgezogene, in Scheiben geschnittene Zunge ¼ Stunde schmoren, rühre beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb und mit einem Eidotter ab

42. **Sauce zu Kalbskopf.** Man läßt einige Schalotten oder 2 Zwiebeln in gelbbraun gewordener Butter bräunen, desgleichen 2 Eßlöffel Mehl, rührt dies mit Kalbfleischbrühe und kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce und läßt diese mit 2 Möhren, Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Citronenschale ½ Stunde kochen Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige

Citronenscheiben, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt einen kleinen Theelöffel Fleischextrakt, ein Stück Butter und ein Glas Madeira oder weißen Franzwein, oder auch nach Belieben etwas englische Soja durch.

43. Sauce zu Kalb-, Lammfleisch oder Suppenhuhn. Man lasse für 6 Personen 2 Theelöffel voll feinstes Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, gebe dazu stark ¼ Qt. kräftige Hühnerbouillon, Muskat, etwas Citronensaft und Salz, lasse die Sauce kochen und rühre sie mit 3 Eidottern und einem Stück frischer Butter ab. Man kann den Eidottern 1 Theelöffel sehr fein gehackte Petersilie beimischen oder auch 1—1½ Eßlöffel Kapern hinzufügen. Die Sauce muß so gebunden sein daß sie am Fleische hängen bleibt.

44. Englische Krebssauce zum Blumenkohl. 4 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, Muskatnuß, Salz, 1 Tasse voll Krebsbutter; dieses wird mit ½ Qt Bouillon angerührt, unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, schnell vom Feuer genommen und auch dann noch eine kleine Weile gerührt. Die Sauce muß recht gebunden sein. Blumenkohl damit angerichtet, macht eine feine, schöne Schüssel.

45. Englische Buttersauce zu Gemüsen. Man verarbeitet ½ Pfd Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl, fügt Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und die nötige Fleischbrühe hinzu, um nach dem Rühren dieser Zuthaten im Wasserbade eine glatte und sämige Masse zu erhalten, die man in England fast immer zu den nur in Salzwasser gekochten Gemüsen reicht.

46. Gewöhnliche Sauce zum Blumenkohl. Man lasse frische Butter mit ½ Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gebe frische Milch oder Bouillon, oder auch, was am meisten zu empfehlen ist, halb Fleischbrühe, halb Blumenkohlwasser, Muskatnuß und Salz hinzu und rühre die Sauce dicklich, ziehe sie mit 1—2 Eidottern ab und ziehe zuletzt ein Stückchen frische Butter durch.

47. Spargelsauce. Man nehme für 4 Personen 2 Eidotter und einen gehäuften Theelöffel Mehl, rühre 2 Eßlöffel süße oder saure Sahne und ¼ Qt nicht bittere Spargelbrühe, andernfalls Wasser hinzu, gebe Muskatnuß und wenig Citronensäure oder Weinessig und 1 Haselnuß dick Zucker dazu, schlage die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis vorm Kochen, nehme sie vom Feuer, rühre 1 Ei dick gute Butter durch und gieße sie schnell in eine Sauciere. Sollte die

Sauce von der Butter nicht salzig genug sein, so füge man eine Kleinigkeit Salz hinzu. Die Sauce muß, gleich der vorigen, dicklich sein.

48. **Dieselbe auf andere Art.** Für 4 Personen 2 Ei dick Butter, 3—4 Eßlöffel nicht bittere Spargelbrühe, sonst Wasser, etwas Salz und 1 Eßlöffel voll feingestoßener Zwieback. Man gebe der Sauce einen Geschmack von Citronensaft oder Essig und bringe sie unter fortwährendem Rühren zum Kochen.

49. **Feinschmecker-Sauce zu Spargel, Blumenkohl, Knollen-Ziest.** ½ Qt. Rheinwein quirlt man mit 8 Eidottern, ꞵ Uzn. Butter, 1 Tasse Gemüsewasser, 1 Tasse Bouillon, wenig Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und ⅛ Uze Maismehl im Wasserbade dick, und richte sie sofort über den Gemüsen an.

50. **Saure Eiersauce zu Salatböhnchen, sowie auch zu Kartoffeln.** Man nimmt ¼ Qt kaltes Wasser, welches mit so vielem Essig vermischt ist, daß die Sauce die gewünschte Säure erhält. Hiermit rührt man 3 Eidotter und 1 Theelöffel Mehl an, gibt reichlich 1/2 Ei dick Butter, auch Muskatnuß, und wenn die Butter schwach gesalzen ist, etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen bis vors Kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, indem man noch ebensoviel rohe Butter stückweise hinzufügt.

51. **Säuerliche Milchsauce, gleichfalls zu Salatbohnen, auch zu heißen Kartoffeln und Endiviensalat.** Es wird ein Stück nach A. 24 ausgeschmolzenes Nierenfett heiß gemacht, je nach Verhältnis ein halber bis ganzer Eßlöffel Mehl darin durchgerührt, so viel frische Milch unter stetem Rühren nach und nach hinzugegossen, als zu einer gebundenen Sauce gehört, diese mit Salz und etwas Pfeffer, oder nach Geschmack mit Muskatnuß gewürzt und rasch zum Kochen gebracht. Dann nehme man die Sauce vom Feuer, rühre ein reichliches Stück Butter und wenig Weinessig an, rühre die Bohnen durch, stelle sie nur bis zum Durchkochen wieder aufs Feuer und richte sie bezw. die Kartoffeln (C. II. Nr. 2) darin an.

52. **Sauce von mit Dragon und Dill eingemachten Zwiebeln, zum Schmoren von übriggebliebenem Suppenfleisch oder als Überguß zu Kartoffeln.** Ein Stück Butter oder feines Nierenfett wird erhitzt, etwa 1 Eßlöffel Mehl darin gelb gemacht und mit guter Knochenbrühe, in Ermangelung mit Wasser und etwas Fleischextrakt fein

gerührt, dann Salz, Pfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, eingemachte Zwiebeln nebst soviel von dem Zwiebelessig hinzugefügt, als nötig ist, der Sauce eine angenehme Säure zu geben und das Ganze gut durchgekocht Dann schmort man das Fleisch 10 Minuten in der Sauce oder gießt sie über die fertigen Kartoffeln

53. Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. Es wird Speck in kleine Würfel geschnitten, langsam gelb gebraten und dabei oft umgerührt; dann werden recht viele Zwiebeln, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, dazu gegeben, und, wenn auch diese gebräunt sind, 1—2 Eßlöffel Mehl eine Weile darin durchgerührt, Essig, Wasser und Salz nach Geschmack hinzugefügt und die Sauce gut durchgekocht

Will man eine helle Zwiebelsauce, so läßt man das Mehl nur gelb werden und die Zwiebeln erst zuletzt in der Sauce weich dämpfen

54. Arme-Leute-Sauce. Man röstet in 2 Uzn Butter einen Löffel Mehl, fügt einen Löffel geriebenes Schwarzbrot und ebensoviel geriebene Semmel hinzu, verkocht dies mit 2 Tassen Wasser ⅛ Uze Fleischextrakt und einem Glase Wein eine Viertelstunde, würzt die Sauce mit etwas Pfeffer und Citronenschale und reicht sie zu gekochtem Kalb- oder Lammfleisch.

55. Specksauce zum Salat. In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 2 Eidottern, 1 Löffel Mehl, 4 bis 5 Löffeln Essig, etwas Wasser und Salz angerührt und unter fortwährendem Rühren zu einer gebundenen Sauce gekocht, die vor dem Anrichten des Salats ganz erkaltet sein muß.

56. Sirupsauce zum Salat und Fleisch. Man nehme hierzu Butter, ausgebratenen Speck oder anderes gutes Fett, schwitze 2 Eßlöffel Mehl darin gelb und nach Gefallen 1—2 feingeschnittene Zwiebeln, zerrühre es mit kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce und gebe soviel Essig, Sirup, Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen, pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzuschmoren, so füge man noch 2½ Uzn Korinthen, 4 Lorbeerblätter und 8 Stück feingestoßene Nelken hinzu.

B. Kalte Saucen.

57. Teufels-Sauce, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem andern kalten Fleisch passend. 4 hartgekochte feingeriebene Eidotter, 6 Eßlöffel Rotwein, 4 Löffel feines Öl, 2 Eßlöffel Senf, Saft von 2 saftigen Citronen, etwas gestoßener weißer

Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, 1/4 feingeschnittener säuerlicher Apfel, wenig Zucker, und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Weinessig. Man reibt die hartgesottenen Eidotter mit wenig Essig fein, rührt dann allmählich das Öl in Faden hinzu, fügt alle andern Zuthaten bei und rührt die Sauce so lange, bis das Öl nicht mehr hervortritt.

58. Remouladen-Sauce. 1/2 große geriebene Zwiebel, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 3 Theelöffel Senf, 6 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel Zucker, 1/4 Qt Weinessig, weißer Pfeffer und Salz, nach Belieben auch 3—4 Stück gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht und scharf durch ein Sieb gerieben; alsdann können auch Kapern hinzugefügt werden.

Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pökelfleisch.

59. Mayonnaise zu jeglichem kalten Fisch und Fleisch und zu verschiedenen Fleischsalaten. Nr. 1. Man nimmt die Dotter von 3 hartgekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Theelöffel gutem Senf, 1—2 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel voll geriebener Schalotten, Salz, reichlich einer Messerspitze weißem Pfeffer und dem Saft einer Citrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, gibt dann unter fortwährendem Rühren etwa 1/10 Qt Provenceröl in Faden hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach 1/2 Tasse kräftige Fleischextraktbrühe und noch soviel Weinessig, als man für gut findet. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann mit Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken, Dragon und Petersilie verändert werden.

Für viele Feinschmecker ist eine Mayonnaise nur aus rohen Eidottern hergestellt angenehmer. Man nimmt zu ihr 5 Eidotter, rührt diese recht fein, fügt 1 Messerspitze weißen Pfeffer, etwas Salz und wenig Senf zu und verrührt dies mit den Eidottern. Unter beständigem Rühren wird nun 1/10 Qt. feinstes Salatöl tropfenweise (man hat sehr praktische Mayonnaisentrichter dazu) zugesetzt und hin und wieder einige Tropfen Citronensaft zugesetzt. Ist die Sauce steif und dick, setzt man ihr nach Geschmack Weinessig zu.

Zu Hummer- oder Fischmayonnaisen pflegt man gern die Eier des Hummerweibchens mit der Mayonnaise zu verrühren, welche durch jene eine schöne hochrote Farbe erhält. Bei feinen Gesellschaftsessen reicht man zu kalten blauen Fischen in Gallert die oben angegebene Mayonnaise oft mit Kaviar. Man thut den Kaviar auf ein Sieb, spült ihn mit kaltem Wasser solange, bis jedes Korn klar hervortritt und mischt ihn kurz vor dem Anrichten durch die fertige Mayonnaise.

Für Geflügel oder Kalbsröllchen in Sulz rührt man in **Frankreich** gern etwa 3 Löffel feinstens gehackten durch ein Sieb gestrichenen gekochten Schinken durch die Mayonnaise.

60. Gekochte Mayonnaise. Nr. 2. (Vortrefflich und leicht verdaulich.) Man rührt 4 rohe Eier, 3 Löffel Olivenöl, 1 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und 3 Löffel Fleischbrühe im Wasserbade dick, schlägt die Sauce, bis sie sich etwas abgekühlt hat, und rührt dann noch 4 Löffel sehr dicke saure Sahne an. Auf andere Weise kann man auch 6 Eigelb, 2 Löffel Mehl, ½ Qt. süße Sahne, 4 Löffel Öl, 4 Löffel Essig, Salz und Pfeffer glatt rühren, im Wasserbade dick schlagen und durch ein Sieb rühren. Auch diesen gekochten Mayonnaisen, bei denen viele Hausfrauen statt Öl Butter verwenden, was jedoch weit weniger feinschmeckend ist, kann man noch nach Belieben feine Kräuter, Kapern, Gurken ꝛc. zusetzen.

61. Einfache englische Sauce. 3 mittelgroße Kartoffeln kocht man, schält sie, läßt sie erkalten und reibt sie fein. 3 harte Eigelb werden durch ein Sieb gerührt, mit den Kartoffeln vermischt, dann fügt man 5 Löffel Olivenöl, 1 Löffel Bouillon und 2 Löffel Essig an die Masse, gibt Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie hinzu und rührt die Sauce gleichmäßig zusammen. Sie muß ziemlich dick sein und wird zu kaltem gekochten Fleisch gereicht.

62. Sauce zu kalten Feldhühnern und Röllchen von Schweinefleisch in Sulz. 2—3 Eßlöffel Gelee von Kalbsfüßen oder Gelatine, 3—4 Eßlöffel Provenceröl, 3 Eßlöffel Dragonessig oder scharfer Weinessig und Dragon, auch Pfefferkraut und Schalotten, alles sehr fein gehackt, etwas weißer Pfeffer und Salz Dies alles wird solange gerührt, bis es sich verbunden hat und eine dicke Sauce geworden ist.

63. Cumberlandsauce zu Schweinskopf u. dgl. Man verrührt 1 Theelöffel Senf mit 1 Eßlöffel Provenceröl, fügt ½ Flasche Burgunder, 1 große Tasse dicke braune Kraftsauce Nr. 2 oder 3, sowie ⅜ Pf. Johannisbeergelee hinzu und schlägt die Sauce so lange, bis sich alle Zuthaten gut verbunden haben. Dann fügt man Salz, Pfeffer und Citronensaft hinzu und stellt die Sauce bis zum Gebrauche kühl.

64. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleisch. Es werden 4 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch und 8 Lorbeerblätter klein geschnitten, mit 1 Qt. nicht zu scharfem Weinessig in einem irdenen Kochgeschirr zugedeckt 10 Minuten gekocht, durchgesiebtes Senfmehl hinzugefügt und dies mit einer Reibekeule, in Ermangelung einer solchen

mit einem hölzernen Löffel solange gerieben, bis es ein dicklicher Brei geworden. Alsdann werden 7 Lzn. feingestoßener Zucker, 2 g Gewürznelken, ebensoviel guter Zimt damit vermischt, und die Masse in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

65. **Saurer Gewürzsenf.** Scharfer Essig wird mit geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Dragon, Lorbeerblättern, Dill, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz gekocht, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten mit feinem Senfmehl angerührt.

Zu kaltem Fleisch passend. Dieser Essig läßt sich, in Flaschen verkorkt, lange aufbewahren.

66. **Heringssauce.** Ein in Milch gewässerter und entgräteter Hering wird mit 3 hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sauce gerührt. — Zu kaltem Braten.

67. **Rohe Meerrettichsauce.** Man rühre 1/2 Tasse Essig und 1 Tasse süße Sahne oder Wasser mit Salz und Zucker und mische so viel Meerrettich, welcher aber erst kurz vorher gerieben sein muß, hinzu, daß eine dicke Sauce entsteht, welche neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen gegeben wird.

68. **Rohe Rettichsauce.** Man wasche und schäle die schwarzen Rettiche ganz dünn, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische sie mit etwas Salz, scharfem Essig und gutem Öl, und gebe sie zu Suppenfleisch. Auch nimmt man gern auf etwa 4 Eßlöffel geriebenen Meerrettich 2 geriebene Borsdorfer Äpfel, läßt dann Öl fehlen und setzt dem Essig etwas Zucker zu. Auch als Beilage zu Butterbrot.

69. **Boretsch zum Rindfleisch.** Die zarten Blätter des Boretsch werden fein geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemengt.

70. **Schnittlauchsauce zu gekochtem kalten oder warmem Rindfleisch.** Man nimmt einige hartgekochte feingeriebene Eidotter und dicke saure Sahne, gibt etwas Essig, dann einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu, sowie ganz feingehacktes Schnittlauch und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde; dann fügt man noch wenig Essig, Pfeffer und Salz dazu. Mit dieser Sauce angerichtetes kaltes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch ist eine schöne Beilage zu Salat, auch zu Kartoffeln.

71. Sauce zu kaltem Hamburger Rauchfleisch. Zu 2 Teilen französischem Senf wird 1 Teil dicker Johannisbeersaft einige Minuten gerührt, und möglichst noch einige feingeriebene harte Eigelb zugesetzt.

72. Sauce zu Sülze, wie auch zu einer Gallertschüssel und zu kaltem Fleisch. Nr. 1. Einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter, Weinessig, feines Öl, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz.

Man zerrühre die Eidotter mit etwas Essig und gebe unter stetem Rühren die übrigen Teile nach Geschmack langsam hinzu. Die Sauce muß zwar pikant, doch nicht zu sauer, auch der Senfgeschmack nicht vorherrschend sein. Nach Gefallen kann man noch Kapern, feingehackte Sardellen und Schalotten durchmischen.

73. Sauce zu Sülze. Nr. 2. Geriebene saure Äpel mit Senf, feinem Öl, Essig, Zucker und einigen Körnchen Salz gut gerührt.

74. Kräuterbutter. Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit $\frac{1}{4}$ Pfd frischer abgeklärter und weich geriebener Butter, gibt den Saft einer Citrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zu Rindschnitten, sowie zu allen auf dem Rost gebratenen Fleischrippchen.

75. Eine gute Salatsauce. 1—2 frische hartgekochte Eier, ein frisches rohes Eidotter, etwas Weinessig, reichlich 4 Eßlöffel gutes Provenceröl, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Theelöffel Senf, ganz wenig Salz, eine Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Theelöffel feingehackter Dragon.

Man reibe die Eidotter mit $1/2$ Löffel Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Dragon, wenig Salz (und, wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker) hinzu, sowie auch nach und nach Öl und Wein. Zuletzt mische man soviel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack einer Salatsauce gehört; zu viel Essig verdirbt den Salat. — Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Öl nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel Sardellenbutter macht sie für manche besonders wohlschmeckend.

II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

76. Weiße Weinsauce. Man rühre einen gehäuften Theelöffel Mehl nebst 4 Eidottern mit $\frac{1}{2}$ Qu. weißem Wein an, gebe hinzu: 3 gehäufte Eßlöffel Zucker, Citronenschale und etwas ganzen Zimt, bringe

dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gieße die Sauce rasch in ein Geschirr, worin sie noch einigemal durchgerührt werde, damit sie nicht gerinne, und fülle sie dann in die Sauciere.

77. Weiße Schaumsauce. Für 6 Personen nehme man 4 große frische Eier, stark geschlagen, ¼ Qt. Wein, 1 Theelöffel Mehl (kein Kartoffelmehl, weil dies das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, einige Citronenscheiben und etwas ganzen Zimt, besser Vanille. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt (kochen darf die Sauce nicht), rasch in ein bereitstehendes Geschirr geschüttet und noch eine Minute geschlagen, um das Gerinnen zu verhüten.

78. Weiße Schaumsauce mit Rum. ¼ Qt. Wein, 1 Theelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Citrone Saft und die Hälfte der fein abgeschälten Schale, sowie 3 Eßlöffel Zucker werden mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann schnell in ein Geschirr geschüttet, mit einem Gläschen Rum durchmischt und angerichtet.

79. Kalte Punschsauce. Sie wird gemacht wie die vorhergehende, nur nehme man statt der ganzen Eier 3 große oder 4 kleine Eidotter, rühre die Sauce bis vorm Kochen und mische kalt 1 Glas Arrak durch. Zu kalten Puddingen passend.

80. Pariser Sauce zu warmen Puddingen. ½ Qt. Sherry schlägt man mit 2½ Uzn. Zucker, 6 Eidottern und 3 Löffel Aprikosengelee über dem Feuer bis vorm Kochen, dann rührt man rasch 6 Eßlöffel dicke süße Sahne durch die Sauce und gibt sie sofort zur Tafel.

81. Englische Sauce zu Plumpudding. 10 Eßlöffel Apfelgelee verrührt man mit 5 Löffel bestem Cognac, bis es leicht flüssig wird, fügt dann 2 Tassen sehr dicke süße Sahne hinzu, schlägt die Sauce, bis sie kochend heiß ist, und gibt sie sofort zu Tisch.

82. Rote Weinsauce. Man lasse ½ Qt. roten Wein, ¼ Pfd. Zucker, einige Stück Zimt, die Schale einer halben Citrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an und gebe davon soviel zum Wein, daß die Sauce etwas gebunden wird, und fülle sie sogleich in eine Sauciere.

83. Rote Weinsauce mit Korinthen. Es werden 1—1½ Uzn. gereinigte Korinthen, ½ in Scheiben geschnittene Citrone, ohne die

Kerne und einige Stückchen Zimt in ¼ Qt. Wasser zugedeckt ¼ Stunde langsam gekocht, worauf die Korinthen weich sein werden. Dann gebe man ¼ Qt Wein und Zucker hinzu und rühre, wenn die Sauce vor dem Kochen ist, ein wenig Kartoffelmehl, mit Wasser verrührt, hinzu, um sie etwas zu binden. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

84. **Kalte rote Weinsauce mit Rum.** Dieselbe wird gemacht wie rote Weinsauce, jedoch stärker versüßt. Nachdem sie vom Feuer genommen und etwas abgekühlt ist, wird sie mit einer kleinen Tasse Rum vermischt.

85. **Rote Schaumsauce.** Man richte sich hierbei ganz nach dem Rezept zu weißer Schaumsauce, bereitet sie aber mit Rotwein. Statt Citronenscheiben kann nach Belieben etwas Fruchtsaft oder Johannisbeer-Gelee beigemischt werden.

86. **Sauce von echtem Sago.** Man rechne auf 6 Personen ungefähr 2½ Lzr Sago, wasche und lasse ihn langsam mit etwas Wasser, Citronenschale und ganzem Zimt weich und kurz einkochen, gebe dann Zucker, den Saft einer Citrone und Wein hinzu, bis die Sauce die gewünschte Rundung hat, lasse sie noch einmal aufkochen und durch ein Sieb laufen. Zu roter Sauce ist auch etwas Gelee oder Himbeeressig zu empfehlen, der Citronensaft bleibt dann weg.

Echter Sago muß ungefähr 2 Stunden kochen, doch kann man zu dieser Sauce auch Perlsago nehmen, welcher nur ½ Stunde Kochens bedarf.

87. **Vanillesauce. Nr. 1.** Man läßt ein Stück Vanille in ½ Qt süßer Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann einen gehäuften Theelöffel Mehl, 4 Eidotter und etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen. Man gibt die Sauce sowohl warm als kalt. Die Vanille ist zweimal zu gebrauchen.

88. **Vanillesauce mit Wein. Nr. 2.** Man läßt ein Stück Vanille in einer Tasse Wasser an heißer Herdstelle ausziehen, schüttet das Vanillewasser alsdann in ½ Qt. Wein, fügt ¼ Pfd Zucker, ⅔ Lzn. Maismehl, 4 Eidotter und zwei ganze Eier und eine Prise Salz hinzu und schlägt die Sauce im Wasserbade bis zum Dickwerden. Nach dem Erkalten mischt man kurz vor dem Anrichten ¼ Qt. zu Schaum geschlagene süße Sahne durch die Sauce, welche ihres vorzüglichen Geschmacks wegen zu den feinsten Mehlspeisen gereicht wird.

89. Schokoladensauce. Nachdem man 2½ Ltz Schokolade zu einem feinen Brei hat kochen lassen (siehe Getränke, Abschnitt V. Nr. 4 u. 5), gießt man ¼ Qt. süße Sahne, ¼ Qt. Milch, worin ein Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2 Eidottern ab.

90. Mandelsauce. 1 Uze. gestoßene Mandeln, worunter 2 Stück bittere sein können, werden mit Vanille in etwas Milch ¹/₄ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit ½ Qt. junger Sahne oder Milch, 2 Theelöffeln Mehl und Zucker gekocht und mit 2—3 Eidottern abgerührt.

91. Milchsauce zu Pottgebeutel. Man schwitzt mit einem reichlichen Stich Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, rührt ½ Qt. Milch hinzu, läßt dies mit Zucker und etwas Salz kochen und rührt es mit 1 Eidotter ab; nötigenfalls kann die Sauce auch ohne Ei gemacht werden.

92. Geschlagene Sahne zu Eierkäse. Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille schäumig geschlagen.

93. Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein (zu Milchspeisen passend). 1 Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee oder saft schlage man mittels eines Schaumbesens mit ¼ Qt. dicker süßer Sahne schäumig.

Oder: Man schlage halb roten Wein halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schäumig und mische einige Eßlöffel Arrak durch.

94. Sauce von frischen Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben. ½ Qt frischer Johannisbeersaft, ½ Pfd. Zucker, etwas Zimt.

Die Johannisbeeren werden wie zu Gelee ausgepreßt. Dann setze man den bemerkten Saft mit ¼ Qt. Wasser, Zucker und Zimt aufs Feuer, nehme beim Kochen den Schaum davon ab und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder -stärke — ungefähr 2 Theelöffel voll mit Wasser gerührt — etwas sämig.

95. Ungekochte Sauce von Johannisbeersaft. Nachdem die Johannisbeeren wie zu Gelee ausgepreßt sind, gebe man den Saft in eine Schale und rühre ihn kurz vor dem Anrichten mit durchgesiebtem geriebenen Zucker ¹/₄ Stunde. Man kann zu einem Pfund oder zu ½ Qt. Saft ½ Pfd Zucker rechnen.

Solche Sauce, ebenso schön von Farbe als erfrischend und angenehm von Geschmack, ist zu allen Blancmangers und kalten Reisspeisen unvergleichlich.

96. **Himbeersauce.** Himbeersaft oder -gelee wird mit Wasser und weißem Franzwein, Zimt und Zucker aufgekocht, dann mit etwas Kartoffelmehl oder feiner, in wenig Wasser aufgelöster Stärke, etwas sämig gekocht.

97. **Erdbeersauce für die feine Küche.** Man streicht zu dieser Sauce ein Liter frischgepflückte Erdbeeren (am schönsten sind Walderdbeeren) durch ein Sieb, vermischt sie mit ¼ Pfd. Zucker, dem Saft einer Citrone und $\frac{3}{10}$ Qt. Madeira und schlägt die Sauce bis vorm Kochen, um sie warm zu feinen Puddingen wie Kabinettspudding zu geben. Will man sie als kalte Sauce zu kalten süßen Speisen geben, kocht man sie nicht, sondern verrührt die durchgeriebenen Erdbeeren mit Zucker und Vanille sowie $\frac{3}{10}$ Qt dicker süßer Sahne eine halbe Stunde. Beide Bereitungsweisen geben eine vorzügliche Sauce.

98. **Schaumsauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft.** 4 recht frische ganze Eier werden stark geschlagen, und 1 Theelöffel Mehl nebst ½ Qt. frischem Himbeer- oder Johannisbeersaft hinzugefügt, der mit Zucker gehörig versüßt und mit einem Schaumbesen stark geschlagen wird, bis er steigt, nicht kocht. Zu eingekochtem Saft kann man ein Drittel weißen Wein oder Wasser mischen.

99. **Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschen.** Man vermische die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rühre, wenn sie kocht, etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und gebe die Sauce zu kalten Reis- oder Griesmehlspeisen.

100. **Hagebuttensauce.** Eine Handvoll Hagebutten wird mit ½ Qt Wasser 1/4 Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimt durchgekocht und mit soviel Kartoffelmehl oder Stärke mit Wasser durchgerührt, daß die Sauce sich bindet.

101. **Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen.** Man stoße in einem Mörser getrocknete saure Kirschen oder frische mit einem Teil der Steine, koche sie mit den Kirschen 1/4 Stunde in Wasser und einigen Citronenscheiben und rühre sie durch ein großes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu, und rühre soviel mit Wasser aufgelöste Stärke durch, daß die Sauce recht gebunden wird. Auch ein wenig Arrak

hinzuzufügen, ist nicht übel. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

102. Sauce von frischen Zwetschen. Die Zwetschen werden gut gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einigen Nelken, woraus die Köpfchen entfernt, und einigen gröblich gestoßenen Kernen aus den Zwetschensteinen weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und wieder zum Kochen gebracht. Sollte die Sauce nicht dicklich genug sein, so koche man einen halben bis ganzen Theelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser aufgelöst, durch und versüße die Sauce nach Gutdünken mit etwas Zucker.

103. Sauce zu Griespudding. $\frac{1}{2}$ Qt. weißer Wein, $\frac{1}{2}$ Qt Wasser, Saft von 1 Citrone und etwas gelbe Citronenschale wird mit $^1/_2$ Pfund Zucker und 1 Eßlöffel guter Stärke einige Minuten gekocht und $\frac{1}{4}$ Qt. eingemachtes Tuttifrutti einmal durchgekocht.

S. Backwerk.

I. Torten und Kuchen.

1. Allgemeine Regeln.

Behandlung der Hauptbestandteile. Zum guten Geraten der Torten und Kuchen dient es, deren Bestandteile wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit abends vorher, in ein warmes Zimmer zu stellen, um sie zu erwärmen, und das Einrühren an einem zugfreien warmen Orte vorzunehmen. Blätter- und Butterteig machen hiervon eine Ausnahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen werden soll, bringe man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme. Wie das Eiweiß schnell und fest geschlagen werden kann, ist in A. Nr. 2 angegeben.

Mehl und Stärke. Zu Torten und Kuchen nehme man Mehl und Puderstärke bester Qualität. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl als auch der Zucker durch ein Sieb gerührt werden (man hat dazu jetzt praktische Siebe mit Rührvorrichtung), andernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten. Zu feinen Torten ist ein Zusatz von Reismehl sehr zu empfehlen. Selten erhält man ganz trocknes Mehl; man erkennt feuchtes daran, daß es zu mehr oder weniger festen Kügelchen zusammengeballt ist; es muß dann in der warmen Küche ausgebreitet, oft umgerührt und erst nach dem Trocknen durch ein feines Sieb gerührt werden. Mit dem Puderzucker verhält es sich ähnlich. Oft muß man diesen im Mörser noch einmal stoßen, so fest ist er durch das Trocknen zu Klumpen erhärtet.

Butter. Man wende zu allem Backwerk nur gute frische Butter an und entferne durch Waschen und Kneten die salzigen und wässerigen Teile. Wo man genötigt ist, schlechtere Butter zu nehmen, da reicht jedoch das Auswaschen nicht hin, sie muß nach langsamem Schmelzen vom käsigem Bodensatze, welcher dem Gelingen des zu Backenden hinderlich ist, abgefüllt werden. Um sie schäumig zu rühren, stelle man sie in der zum Einrühren bestimmten Schale einige Minuten auf kochendes

Wasser oder an einen heißen Ofen, damit sie erweiche, aber nicht schmelze, und reibe sie dann mit der runden Seite eines hölzernen Löffels so lange, bis sie Blasen wirft.

Vorsicht beim Aufschlagen der Eier. Auch sorge man für gute Eier — ein etwas verdorbenes Ei verdirbt bekanntlich die ganze Masse. Darum geschehe das Aufschlagen nicht über der zum Einrühren bestimmten Schale.

Mandeln, Citronen. Bei Anwendung von Mandeln wird auf die Mandelreibe im Abschnitt A. Nr. 54 aufmerksam gemacht; desgleichen beim Gebrauch von Citronen auf Nr. 58 gleichen Abschnitts. Die Citronenschale wie auch der Saft kann durch den betreffenden Extrakt ersetzt werden. Durch zu starke Anwendung von Citronenschale erhält jede Speise einen üblen Geschmack. Ebenso ist es mit Cardamom, dessen Geschmack nicht von jedermann geliebt wird. Eine gute Würze in Hefenkuchen liefert etwas Rosenwasser.

Vorrichtung der Form. Bevor man das zu Backende einrührt, sorge man dafür, daß die Form oder Pfanne rein ausgerieben, mit Schmelzbutter oder wenig gesalzener Butter allerwärts gut bestrichen und mit gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrot bestreut werde, damit man nicht genötigt sei, das Eingerührte hinzustellen, bis die Form fertig gemacht ist, wodurch manche Kuchen gänzlich mißraten würden. Blätterteig bedarf jedoch keiner ausgeschmierten Platte oder Form, indem er durch eigene Fettigkeit losläßt.

Rühren der Kuchenmasse und Verarbeitung eines Teiges. Die Vorschriften zu den einzelnen Kuchen sind genau angegeben; indes möchte es nicht überflüssig sein, im allgemeinen über die Bereitungsweise einige Worte zu sagen: Zum Einrühren gehört eine tiefe Schale und ein kleiner hölzerner Löffel mit langem Stiel. Man setze sich entweder mit der Schale hin, oder man lege ein naßgemachtes Tuch auf einen Tisch und stelle jene darauf, wodurch das Hin- und Herschieben verhütet wird. Sind die Bestandteile des Kuchens, mit Ausnahme des Eiweißschaums, gut miteinander vermischt, so kann man jedes fernere Rühren als nutzlose Zeitverschwendung unterlassen, denn die Angabe, daß weiteres Rühren dem Teig Luft zuführe und ihn dadurch lockerer mache, ist ein Irrtum, sind alle Zuthaten völlig miteinander vermischt, macht selbst stundenlanges Rühren den Kuchen nicht besser.

Bereitungsweise der Butterteige. Bei jedem Butterteig muß vor allem das sogenannte K n e t e n gänzlich vermieden werden, da solches nur dazu dient, den Teig zu verdichten. Um ihn locker und mürbe zu machen, lege man die Butter in die Mitte des Mehles, menge und ver-

arbeite den Teig anfangs mit einem Messer, dann mit dem Ballen der rechten Hand, kehre ihn öfter um und lege ihn von allen Seiten nach der Mitte hin zusammen, wobei etwas Mehl untergestäubt werde, welches Vorarbeiten so lange geschehe, bis Mehl und Butter verbunden sind. Dann stelle man den Butterteig einige Stunden an einen kalten Ort.

Backpulver. Um namentlich bei Biskuit-, Sand-, Brot-, Mandelkuchen und dergleichen ein stärkeres Aufgehen zu bewirken, als es durch bemerktes starkes Rühren und die Anwendung eines starken Eiweißschaumes schon geschieht, so mische man vor dem Eiweißschaum einen Teil doppeltkohlensaures Natrium und drei Teile Cremortartari, welche man durch ein feines Sieb rührt, durch die Masse. Man braucht je nach der Größe der Kuchen $\frac{1}{4}$–$\frac{1}{2}$ Unze gleich 1—1½ Theelöffel doppeltkohlensaures Natrium. Die Bestandteile des Backpulvers sind gesondert aufzubewahren. Liebigs selbstthätiges Backmehl, sowie andere fertig gemischte Backpulver, ganz besonders das deutsche sowie das Victoria-Backpulver, können sehr zur Anwendung empfohlen werden. Mit dem Backpulver zusammen mischt man auch etwas Kochsalz durch, wenn dieses nicht schon in der Butter genügend vertreten sein sollte.

Hefenteig. Hinsichtlich der Bereitung eines guten Hefenteiges sorge man vorab für frische, nicht bittere Hefe. Um diese von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, gieße man am vorhergehenden Abend kaltes Wasser auf die trockne Hefe und vor dem Gebrauch davon ab. Nach dem Abgießen des Wassers rühre man etwas lauwarme Milch und Zucker hinzu. Letzterer bewirkt eine stärkere Gärung. Mit Recht kommt das Backen mit Hefe in neuerer Zeit immer mehr ab, da gutes Backpulver in allen Fällen bequemer und rascher zum Ziel führt, stets gut ist und ein Mißlingen fast ausschließt und vor allen Dingen auch billiger ist, weil bei seinem Gebrauch nichts, wie es bei der Gärung durch Hefe geschieht, vom Teige verloren geht.

Zu Hefenbacken muß die Milch gut lauwarm sein, sowie auch Mehl, Butter, Zucker, und die zum Einrühren bestimmte Schale oder Mulde. Beim Backen mit Backpulver aber werden alle Zuthaten kalt eingerührt. Ist der Teig gut gerührt, so wird er dadurch ungemein verbessert, milder und feiner, daß die Masse einige Zeit ununterbrochen recht derbe geschlagen wird. Es geschehe dies bei einem weichen Teige, wie z. B. Rodon- oder Formkuchen, Puffer und dergleichen mit der runden Seite des Rührlöffels, bei festerer Masse nehme man den Teig in die Hand, schlage ihn einigemal stark auf den Backtisch, lege den also lang geschlagenen Teig zusammen und setze das Schlagen und

Zusammenlegen bis zur bemerkten Zeit fort. Hat man eine Backmulde, so kann man den Teig darin tüchtig hin und her werfen.

Nachdem stelle man den Teig an einen warmen zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem sauberen erwärmten Tassentuche und lasse ihn langsam etwa 1½—2 Stunden aufgehen. Ein langsames Gären macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes Treiben aber trocken und zäh.

Erproben der Hitze. Der Grad der Hitze zum Backen läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dieses in den Backofen und es wird bald gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser stärkste Hitzegrad für Blätter- und Hefenteig geeignet; wird das Papier langsam gelb, so hat die Hitze nur den zweiten Grad und paßt für das meiste zu Backende; noch schwächere Hitze, der dritte Grad, für Gebäck, welches austrocknen muß. In neuerer Zeit hat man Bratthermometer, die an der Ofenthür des Bratofens befestigt werden und die Hitze angeben. Sie sind allen praktischen Hausfrauen zu empfehlen, sowohl beim Backen als auch zum Braten. Für Hefenbackwerk ist 110 ⁰ R. die richtige Temperatur; Weißbrot braucht 120 ⁰, feine Sand- und Biskuitbackwerke 100 ⁰ und Backwerk, das nur austrocknen soll, 90 ⁰ R. Diese letzteren Temperaturen entsprechen ungefähr den vorhin erwähnten drei Hitzegraden.

Eine sehr gleichmäßige und nicht zu sehr austrocknende Hitze erzielt man mit dem zu allem hineinpassenden Backwerk sehr empfehlenswerten Heußischen Brat- und Backapparat. (Siehe Seite 6.)

Erproben des Garseins. Bei den Kuchen ist zwar soviel als möglich die Zeit des Backens angegeben; da das Garsein aber sehr von der Beschaffenheit der Hitze abhängt, so kann man solches dadurch erproben, daß man mit einem steifen Strohhalm oder einem ganz dünnen trocknen Reisig an 2—3 Stellen den Kuchen durchsticht, wo man alsdann, wenn nichts daran hängen und das Holz trocken geblieben ist, vom Garsein überzeugt sein kann. Die Kuchen länger als nötig im Ofen zu lassen, gereicht ihnen sehr zum Nachteil, am meisten ist das bei Hefenbackwerk anzunehmen.

Formen. Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stelle man die Form etwa 10 Minuten an einen warmen zugfreien Ort, nehme ihn dann erst heraus und bringe ihn nicht sogleich in ein kaltes Zimmer. Hierbei wird auf die Zweckmäßigkeit der blechernen Springformen aufmerksam gemacht, von welchem der Rand so leicht vom Boden zu entfernen ist und der Kuchen ausdünsten kann, ohne, wie es bei anderen Formen unvermeidlich sein würde, den Kuchen beim Herausnehmen zu

schütteln, oder ihn wenigstens stark zu bewegen, wodurch schwammige Kuchen zusammensinken. Selbst zu Obstkuchen sind solche Formen zu empfehlen, da diesen darin eine bessere Form und ein aufstehender Rand gegeben werden kann. Übrigens stürzt man sonst jeglichen Kuchen aus einer Blechform am besten auf ein Sieb, um ihn gleichmäßig ausdünsten zu lassen.

Die Formen müssen nach jedem Gebrauch mit weichem Papier oder einem Tuche sauber ausgerieben und an einem luftigen Orte hingestellt werden.

Aufbewahren des Gebackenen. Dasselbe erhält sich am besten in Glas und Porzellan mit festschließenden Deckeln — eine gewöhnliche Suppenterrine eignet sich besonders dazu. Auch Blechtrommeln sind sehr gut, doch müssen sie von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser ausgewaschen, trocken gerieben und ausgelüftet werden. Hefen- und Obstkuchen sind frisch am besten; doch kann man sie nach einigen Tagen dadurch wieder auffrischen, daß man sie kurz vor dem Gebrauch in einem recht heißen Ofen durchwärmen läßt.

Nicht gar gewordener Kuchen. Sollte ein Obstkuchen von Butterteig nicht recht gar geworden sein, so kann man ihn oder den vorhandenen Rest sogleich oder nach einigen Tagen in einem recht heißen Ofen nachbacken, wodurch er eben nicht an gutem Geschmack verliert.

2. Guter Blätterteig. 1 Pfund feines trocknes Mehl, 1 Pfund gute Butter, 1—1½ Tasse kaltes Wasser, 1 kleines Glas Rum oder Arrak und 1 ganzes Ei.

Abends vorher wird die Butter mit der Hand gut ausgewaschen, damit sie recht zähe werde, einen Finger dick platt auseinandergedrückt und auf einem Teller in den Keller gestellt. Am andern Tage häuft man das Mehl in der Mitte eines reinen Backbrettes, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Rum hinein, rührt mit einem Messer das Mehl dazu und verarbeitet den Teig mit den Händen gleich einem Weißbrotteig. Er darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch die beiden andern Seiten, und läßt ihn im Kalten ½ Stunde ruhen. Darauf wird er ausgerollt, wobei man zum Über- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinen Handstäuber abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, nach angegebener Weise zum zweitenmale zusammengeschlagen und wieder ½ Stunde ruhen gelassen. So geschieht es noch zweimal. Ehe der Teig zum viertenmal ausgerollt

wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, lege von gewünschter Größe einen Blechdeckel oder eine Schüssel darauf, fahre mit einem Tortenrädchen ringsherum, stäube etwas Mehl über, schlage den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, lege von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand auf und steche an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, andernfalls wird der Blätterteig nicht geraten. Man backe ihn bei 1 Grad Hitze nicht länger als bis er hoch aufgegangen ist und sich schön gefärbt hat.

3. Saarbrücker Blätterteig. 11 Uzn. Butter, nach Nr. 1 vorgerichtet, 11 Uzn. feinstes trockenes Mehl, 2 Eßlöffel Arrak und eine reichliche halbe Obertasse kaltes Wasser.

Die Hälfte des Mehls wird mit dem Wasser und Arrak zum Teig gemacht, danach die Butter mit der andern Hälfte des Mehls tüchtig geknetet, jeder Teil einzeln ausgerollt, dann aufeinander gelegt und noch dreimal ausgerollt.

4. Guter Teig zu Torten und Pasteten. Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man ¾ Pfd. gute ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel Franzbranntwein oder Rum. Das Mehl wird in eine Schüssel gethan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt und durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier, mit einer halben Obertasse Wasser zerschlagen, nebst dem Branntwein hineingegeben und mit einem Messer ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

Anmerk. Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, wo wegen der großen Hitze der Blätterteig für Ungeübte schwierig zu machen ist.

5. Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk. 1 Pfund feines Mehl, ¼ Pfd. durchgesiebter Zucker, ¼ Pfd gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte Eier, von denen das Gelbe ganz fein gehackt wird, 11 Uzn. ausgewaschene, in kleine Stücke zerpflückte Butter und soviel weißer Wein, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, der sich leicht rollen läßt. Hiervon 1 Unter- und Oberblatt oder eine gitterartige Torte.

6. Guter Mürbeteig zu Torten. Zu $1\frac{1}{8}$ Pf feinem Mehl nehme man 1 Pfund ausgewaschene Butter $2\frac{1}{3}$ Uz. Zucker, reichlich ein halbes Weinglas kaltes Wasser. Die Masse wird nach den allgemeinen Regeln zusammengemacht (nicht geknetet), bis sich alles gut verbunden hat. Dann lasse man den Teig einige Stunden, es kann auch eine Nacht sein, an einem kalten Orte ruhen, rolle ihn aus und lasse den Kuchen in Mittelhitze backen.

7. Feiner Hefenteig zu Obstkuchen. 1 Pfund feines gewärmtes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Qt lauwarme Milch, 1 Uz. Hefe, nach Nr. 1 dieses Abschnitts vorbereitet und 1 Theelöffel Salz.

Die Hälfte des Mehls rühre man mit der Milch und der Hälfte der Hefe, lasse es gut aufgehen, arbeite dann das übrige Mehl, die weich gewordene Butter, Hefe und Salz durch, schlage den Teig nach Nr. 1, rolle oder drücke ihn mit der flachen Hand auseinander und stelle ihn zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort.

8. Guß zu einem großen Kuchen von frischen Zwetschen. 1 Qtdicke saure Sahne, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Zimt, besser gestoßene Vanille oder wenig geriebene Citronenschale.

Man schlägt die Sahne tüchtig mit den ganzen Eiern und gibt sie, wenn der Kuchen beinahe gar ist, löffelweise darüber. Nach dem Garwerden bestreut man ihn noch recht dick mit gestoßenem Zucker.

9. Zuckerguß zu einer Torte oder kleinem Backwerk, sowie auch vom Verzieren des Gusses. $\frac{1}{4}$ Pfd. feine durchgesiebte Raffinade, 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß, Saft einer großen Citrone oder 1 Eßlöffel Rum oder Arrak.

Zucker und Citronensaft werden gerührt und das Eiweiß theelöffelweise allmählich hinzugegeben, wobei man den Guß fortwährend rührt, bis er schneeweiß geworden ist. Dieser Guß wird dann, nachdem der Kuchen auf der Schüssel erkaltet ist, darüber gestrichen und getrocknet, was an der Sonne, in einem abgekühlten Ofen oder durch eine glühend gemachte Schaufel geschehen kann, die man über dem Kuchen hin und her bewegt doch sei man bei letzterem Verfahren vorsichtig, daß der Guß weiß bleibe und nicht von der Hitze gelbe Flecke bekomme. Man kann den Guß mit Streuzucker verzieren, oder mittels einer kleinen Blumenzange eine Guirlande von Myrten oder anderen passenden Blättchen um den Kuchen, und in der Mitte kleine zierliche Bouquetchen von feinem Grün mit schönen Blumenblättchen legen, doch muß dies geschehen, ehe der Guß trocknet.

10. Zuckerguß unschädlich zu färben. Man kann dem Guß auf folgende Weise eine Färbung geben, oder einen Teil färben und den weißen damit verzieren. Braun: wenn man etwas geriebene Schokolade in die Masse rührt, schön rosa: wenn einige Tropfen Johannisbeer- oder Himbeersaft hinzugefügt werden; hochrot: mit Cochenille, welche man aufgelöst in der Apotheke kauft; doch darf der Guß dann nicht mit Citronensäure bereitet sein, sonst erhält er eine gelbe Farbe statt der roten; ein wenig in Wasser aufgelöste rote Gelatine ist ebenfalls anwendbar; blau: mit Alkermes- und etwas Citronensaft, violett: mit Veilchensaft; gelb: mit Citronenzucker oder etwas Safran, worauf einige Tropfen Branntwein gegeben sind; grün: man gibt das Eiweiß, welches zum Zucker gebraucht werden soll, zu 30 g rohem Kaffee in ein Töpfchen und läßt es eine Nacht stehen, wodurch es eine grüne Farbe erhält, oder man preßt aus zerstoßenen Spinatblättern einige Tropfen Saft.

11. Streuzucker zum Verzieren des Backwerks. Man gibt ¼ Pfd Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht ¼ Pfd. Zucker, den man vorher in Wasser getunkt hat; wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man hiervon 1 Löffel voll auf den Mohnsamen und rührt ihn mit der flachen Hand solange, bis er anfängt kalt zu werden Dies wiederholt man 6—8 mal, wo alsdann der Zucker aufgebraucht sein wird.

Das Färben geschieht auf folgende Weise: rot: mit etwas Cochenille; gelb: mit Safran (wegen der Schädlichkeit nur sehr mäßig zu verwenden), welcher mit einigen Tropfen Branntwein abgezogen ist; ein Teil des Zuckers bleibt weiß. Da in neuerer Zeit manche Farben häufig verfälscht werden, so beschränke man sich auf das Bemerkte.

---

12. Lübecker Marzipan. 1 Pfund frische süße Mandeln, 1 Pfund feiner durchgesiebter Puderzucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen, Orangenblütenwasser.

Die Mandeln werden abgebrüht, geschält und von schadhaften Stellen befreit, darauf gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, auf einer Mandelreibe möglichst fein gerieben und dann mit etwas Orangenblütenwasser und dem Zucker in einem kupfernen Kasseröllchen auf gelindem Feuer solange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; trockner aber darf sie nicht werden. Dann legt man die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett, rollt sie aus, während man soviel durchgesiebten Zucker zum Über- und Unterstreuen anwendet, als zum Ausrollen nötig ist, formt sie zur Torte mit einem schönen Rand, wie nachstehend bemerkt, oder sticht mit Förmchen kleine Figuren

davon aus und läßt diese in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß der Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben. Als Torte wird er dann mit feinen Zuckerblümchen und Pomeranzenschale, die man in feine Blätter schneidet, niedlich verziert.

13. Echter Königsberger Marzipan. 1 Pfund beste süße und ½ Unze bittere Mandeln, 1 Pfund fein durchgesiebter Zucker und Rosenwasser.

Die Mandeln werden wie oben behandelt und zum Abtrocknen 12 Stunden auf einer Schüssel ausgebreitet. Darauf werden sie auf einer Mandelreibe fein gerieben wie Mehl, mit dem Zucker vermischt und mit Rosenwasser zu einer festen, aber geschmeidigen Teigmasse gemacht die zum Ausrollen weder zu spröde, noch zu weich sein darf. Dann bestreut man das Backbrett mit durchgesiebtem Zucker, teilt den Teig in runde Klumpen, rollt sie messerrückenstark aus und sticht kleine runde Kuchen oder mit kleinen Blechformen beliebige Figuren davon aus. Zu den Rändern wird der Teig etwas dicker ausgerollt in Streifen geschnitten, und nachdem die Stelle mit Rosenwasser bestrichen ist, ringsherum gelegt, wo alsdann der Rand mit einem Kneipeisen eingekerbt oder mit einem Messer bunt gemacht wird. Ist der Marzipan so weit fertig, so läßt man den Deckel einer äußerst sauberen Tortenpfanne durch aufgelegte Kohlen glühend heiß werden, schiebt die Kuchen, auf Blättchen Papier gelegt, darunter und läßt sie blaßgelb backen. Nachdem legt man sie zum Erkalten mit dem Papier auf flache Schüsseln. Unterdes wird 1 Pfund durchgesiebter Zucker mit Rosenwasser etwa ³/₄ Stunden lang gerührt und der Marzipan bis zum Rande damit gefüllt, der, sobald der Zucker steif geworden ist, mit feinen eingemachten Früchten belegt wird.

14. Marseiller Torte. 1 Pfund feines Mehl, 7 Uzn. Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze Eier und 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dieser dick ausgerollt, in kleine Würfel geschnitten und in abgeklärter Butter gelbbraun gebacken. Dann wird 1¾ Pf. Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser geschmolzen, und nach dem Abschäumen des Zuckers 3 Uzn. in Würfel geschnittene, verzuckerte Orangenschale, die zerschnittene Schale einer frischen Citrone, 2½ Uzn. süße und 1 Uze. bittere, in Streifen zerschnittene Mandeln, ½ Uze Zimt, ¼ Uze. Nelken, ¼ Uze Kardamom, alles feingestoßen, hinein gethan und alles mit den Teigwürfeln gemischt. Nun preßt man die Masse in eine erwärmte mit weißem Wachs bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt die Torte auf eine Schüssel.

15. Brauttorte. 1 Pfund gut ausgewaschene Butter, 1 Pfund geriebene frische Mandeln, 1 Pfund gestoßener und durchgesiebter Zucker, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Citrone und ein Theelöffel von Muskatblüte. Zum Bestreichen der gebackenen Kuchen gehören 4 Eidotter, ¼ Pfd. geriebener Zucker, ¼ Pfd. frische ausgewaschene Butter, Saft von 4 Citronen, von denen eine abgerieben wird.

Man reibe die Butter an einem warmen Ort zu Sahne (siehe Nr. 1), gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu und rühre die Masse ½ Stunde nach Nr. 1 Dann rühre man das Mehl langsam hinzu, so auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß, und backe davon 4 gleiche Kuchen bei 2 Grad Hitze dunkelgelb, nicht braun.

Zum Bestreichen der Kuchen koche man ein Citronenmus wie folgt: Man lasse die bemerkte Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rühre Zucker, Citronenschale, Eidotter und den Citronensaft hinzu, rühre stark, bis das Mus dicklich wird, nehme es schnell vom Feuer, rühre es noch eine Weile, bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen aufeinander. Andern Tages schneide man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreiche die Fläche mit dem Zuckerguß Nr. 9 und verziere ihn hübsch mit Myrten und feinen Blumenblättern.

Dieser Kuchen gewinnt dadurch, daß man ihn mehrere Tage vor dem Gebrauch bäckt, wie es bei allen Auflegekuchen der Fall ist. Als gehaltreicher Kuchen wird er in feine Stücke geschnitten. Überreste können nach Nr. 1 längere Zeit aufbewahrt werden.

16. Wiener Torte. Zum Kuchen ½ Pfd. abgeklärte Butter, ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, ½ Pfd. durchgesiebtes Mehl, 2½ Lzn feingestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 10 Eier. Zum Bestreichen der Kuchen gute Äpfel, Saft einer frischen Citrone, 1 Tasse Arrak, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, 2 Walnuß dick Butter, 3 Eidotter.

Man rühre Butter, Zucker und Citronenschale, gebe nach und nach unter stetem Rühren Eidotter und Mandeln hinzu und rühre dies ½ Stunde nach Nr. 1. Dann vermische man die Masse mit dem Mehl und danach mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß. Hiervon werden 3—4 Kuchen gebacken. Dann reibe man saure Äpfel auf einer Reibe, lasse den Saft davon laufen, setze ihn mit Zucker in einem irdenen Geschirr aufs Feuer und koche ihn unter öfterem Umrühren etwas dicklich ein, rühre Citronensaft, Butter und Eidotter hinzu, nehme ihn schnell vom Feuer und mische den Arrak durch. Diese Masse streiche man über die Kuchen und verfahre übrigens nach Nr. 15. Zum

Bestreichen der Kuchen kann auch anstatt des Bemerkten verschiedenes Fruchtgelee genommen werden.

17. Genfer Torte. 1 Pfund durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd geriebene Mandeln, abgeriebene Schale einer Citrone, 26 Eier.

12 der Eier werden recht hart gekocht, die Dotter fein gerieben und mit den Mandeln vermischt. Die wieder dick gewordene Butter rührt man zu Schaum, gibt nach und nach unter stetem Rühren 6 ganze Eier und 8 Eidotter, Zucker, Citronenschale, Mandeln und zuletzt das Mehl hinzu. Aus diesem Teige werden 6 Kuchen dunkelgelb gebacken, mit Gelee, Marmelade von feinem Obst, oder mit dem Citronenmus in Nr. 15 bestrichen und aufeinander gelegt. Nachdem der Rand glatt geschnitten, wird ein Zuckerguß darüber gemacht.

18. Punschtorte. $\frac{3}{4}$ Pfd Butter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Puderstärke, 9 Eier, 1 Citrone, $\frac{1}{2}$ Tasse Arrak.

Die Butter wird abgeklärt oder ausgewaschen und zu Sahne gerieben, mit Eidottern, Zucker, Citronenschale oder Citronensaft $\frac{1}{2}$ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt. Dann wird die Stärke hinzugefügt, danach der Eiweißschaum, und diese Masse, nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, wie Sandkuchen gebacken.

Der Kuchen wird mit einem Punschguß überzogen.

19. Zwiebacktorte. $\frac{3}{4}$ Pfd. durchgesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. guter, gestoßener und durchgesiebter Zwieback, 7 Uzn geriebene Mandeln, 15 Eier, 1 Citrone, 1 Theelöffel feingestoßene Nelken $1\frac{1}{3}$ Uze guter Zimt.

Eidotter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Citronensaft werden nach Nr. 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird der steife Eiweißschaum durchgemischt, der Zwieback durch die Masse gezogen und diese sogleich in den Ofen gesetzt und wie Mandeltorte gebacken.

20. Mandeltorte, Nr. 1. 1 Pfund recht frische süße und $\frac{1}{2}$ Uze bittere Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfd; durchgesiebter Zucker, 12—15 frische Eier, 1 Citrone, etwas Muskatblüte, 2 gehäufte Eßlöffel feingeriebenes und durchgesiebtes Kartoffelmehl, besser Reis- oder entöltes Maismehl.

Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Citrone halb abgerieben ist, nebst deren Saft und Muskatblüte eine Weile gerührt, die Mandeln hinzugethan und die Masse gleichmäßig und ununter-

brochen 1/2 Stunde (siehe Nr. 1) gerührt. Dann mischt man das nach A. Nr. 2 zu festen Schaum geschlagene Weiße der Eier leicht durch, sowie hernach das Mehl und Backpulver (Nr. 1), füllt es sogleich in die bereitstehende zugerichtete Form, stellt sie beim zweiten Hitzegrad in den Ofen und läßt diesen Kuchen 1 1/4 Stunde backen. Es darf nicht daran gestoßen werden und die Hitze von unten nicht stärker als die von oben sein.

Zur Verschönerung dieser Torte kann man einen Zuckerguß nach Nr. 9 darüber machen, diesen mit eingemachten Früchten belegen oder mit Pomeranzenschale verzieren, die so dünn wie Papier geschnitten werden muß.

21. Mandeltorte mit Weißbrot. Nr. 2. 11 Uzn. durchgesiebter Zucker, $\frac{3}{5}$ Pf. frische süße und 1 Uze. bittere geriebene Mandeln, 12—14 Eier, $\frac{2}{5}$ Pf. zwei Tage altes feingeriebenes und durchgesiebtes Weißbrot, 1 Citrone.

Man rührt den Zucker, auf welchem die Citrone teilweise abgerieben ist, nebst deren Saft und den Eidottern 1/4 Stunde nach Nr. 1, fügt die Mandeln hinzu und rührt wieder 1/4 Stunde. Wenn dies geschehen, mischt man das Weißbrot schnell durch die Masse und dann das von 10 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Die Torte wird nach vorhergehender Angabe gebacken und verziert. Auch den Mandeltortenteig kann man teilen und drei gleiche Kuchen von ihnen backen, die man mit Obstgelee bestreicht. Sehr hübsch macht es sich, wenn man einen Teil grün, einen rot und einen braun färbt.

22. Apfelsinentorte. Hierzu eine Mandeltorten-Masse von $\frac{2}{5}$ Pf. geriebenen Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgesiebtem Zucker, 12 Eiern (das Weiße zu Schaum geschlagen) 2$\frac{1}{3}$ Uzn Mehl und 2 Eßlöffel Arrak, oder auch die Hälfte des Blätterteiges Nr. 3.

Davon bäckt man 2 Boden. Dann schlägt man von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenem Zucker, Saft von 4 Apfelsinen, Saft von 2 saftreichen Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine über Feuer eine Creme, bis sie recht dicklich wird, füllt damit einen Boden, legt den andern darauf und glaciert den Kuchen mit folgendem: der Saft von einer Apfelsine wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd feinem durchgesiebten Zucker und 1 Eßlöffel Wasser gerührt und damit nach Nr. 9 verfahren. Mit 1—2 Theelöffel voll Himbeersaft kann man den Guß schön rosa färben, muß dann aber das Wasser weglassen, damit der Guß nicht zu dünn wird. Die Oberfläche des Kuchens verziert man noch mit in Zucker glacierten Apfelsinenscheiben.

23. Sachertorte. ½ Pfd. Butter, rührt man zu Sahne und fugt unter stetem Rühren ⅝ Pf. Zucker, 8 Eidotter, 200 g erweichte feine Schokolade, einen Löffel Vanille- und einen Löffel Citronenzucker sowie ¼ Pfd Mehl hinzu und schlägt die Masse eine Viertelstunde. Dann zieht man den steifen Schnee von 6 Eiweiß durch den Teig, füllt ihn in eine ausgestrichene Form und bäckt die Torte bei gelinder Hitze eine Stunde. Man überzieht sie mit einem Guß von 2½ Uzn Schokolade, 4 Löffeln Wasser und 3 Uzn. Zucker und häuft vor dem Anrichten 1 Zoll hoch steif geschlagene süße Sahne auf die Torte.

24. Kartoffeltorte. 1¼ Pf. geriebene Kartoffeln, 16 Eier, ¾ Pfd. durchgesiebter Zucker, 5⅜ Uzn. süße, 1 Uze. bittere geriebene Mandeln, 1 Citrone, 2 gehäufte Eßlöffel durchgesiebtes Kartoffelmehl.

Recht mehlreiche Kartoffeln werden am vorhergehenden Tage mit der Schale schnell gar, aber nicht ganz weich gekocht, sogleich abgezogen, wenn sie gänzlich kalt geworden, gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Man nimmt hiervon 1¼ Pf., breitet es auf einer flachen Schüssel auseinander und stellt es bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Dann rührt man die Eidotter, Zucker, worauf die Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft und den Mandeln ½ Stunde, gibt die Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das von 14 Eiern zu festem Schaum geschlagene Weiße mit dem Kartoffelmehl leicht aber gut durch. Die Form muß, wie zu allen Kuchen, vorher zugerichtet sein, damit die fertige Masse sogleich hineingethan und in den Ofen gesetzt werden kann. Dieser Kuchen wird wie Mandeltorte gebacken und kann deren Stelle sehr gut vertreten; jedoch sind hierzu ganz mehlige Kartoffeln Vorbedingung.

25. Griestorte. Griesbiskuit gerät leicht und ist auch für Kranke zu empfehlen, doch ist feiner unverfälschter Gries dazu erforderlich, zu ½ Pfd. 8—10 Eier, ¾ Pfd. Zucker, eine Citrone, nach Belieben auch Mandeln.

Die Eidotter werden mit dem feingestoßenen Zucker zu Schaum gerührt, das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Gries in sehr kleinen Teilen abwechselnd vorsichtig hinzugerührt, die Masse mit der auf Zucker zur Hälfte abgeriebenen Schale und dem Saft der Citrone gewürzt.

Dann bäckt man die Torte in einer mit Butter ausgestrichenen, mit feinen Zwiebackkrumen bestreuten Form eine Stunde in nicht zu großer Hitze.

26. Wurzel- oder Möhrentorte. $\frac{3}{5}$ Pf. Wurzeln, 14 Eier, 11 Uzn. durchgesiebter Zucker, 1 Citrone, $\frac{3}{5}$ Pf. süße $2\frac{1}{3}$ Uzn bittere, geriebene Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel fein durchgesiebtes Kartoffelmehl oder gute Stärke.

Die Wurzeln werden gewaschen, in Wasser kaum halb gar gekocht, und wenn sie ganz kalt geworden sind, gerieben; das Herz bleibt zurück. Dann rührt man zu $\frac{3}{5}$ Pf die Eidotter mit dem Zucker, dem Saft und der teilweise abgeriebenen Schale einer Citrone und den Mandeln, gibt die Wurzeln hinzu, rührt dies nach Nr. 1 eine halbe Stunde, mischt den steifen Schaum von 9 Eiern mit dem Kartoffelmehl durch und bäckt die Masse $1^1/_2$ Stunde wie Mandeltorte.

27. Ulmer Torte. Aus $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Schaum gerührter Butter, 6 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, Citronenschale, $\frac{2}{5}$ Pf. Maismehl und dem steifen Eierschnee macht man den Tortenteig, teilt ihn in zwei Teile und bäckt jeden Teil auf einem Tortenboden bei gelinder Hitze dunkelgelb. Inzwischen rührt man von $\frac{1}{2}$ Qt. saurer Sahne, 6 Eiern, 7 Uzn. Zucker, 3 Uzr geriebenen Mandeln und einer viertel Stange gestoßener Vanille auf sehr gelindem Feuer eine dicke Creme, läßt sie auskühlen und streicht sie auf einen Tortenboden. Man deckt den andern darüber, versieht ihn mit einem Citronenguß und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten.

28. Brottorte. 16 Eier, 1 Pfund fein durchgesiebter Zucker, 1 Pfund frische geriebene Mandeln $2\frac{1}{3}$ Uzn geriebene und durchgesiebte Schokolade $2\frac{1}{3}$ Uzn. kleingeschnittener Citronat, $\frac{1}{4}$ Uze. Zimt $\frac{1}{6}$ Uze. Nelken, $\frac{1}{6}$ Uze. Kardamom, Saft einer frischen Citrone, $\frac{1}{2}$ Pfd. bräunlich geröstetes, gestoßenes und fein durchgesiebtes Schwarzbrot, 1 Tasse Arrak.

Eidotter, Zucker, Mandeln und Gewürz werden nach Nr. 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird das Schwarzbrot durchgemischt, sowie auch danach der feste Schaum von 12 Eiweiß, und zuletzt der Arrak eben durchgemischt. Diese Masse wird in einer stark mit Butter bestrichenen, mit geröstetem Brot bestreuten Form 1—$1^1/_2$ Stunde wie Mandeltorte gebacken. Man gebe allen Kuchen dieser Art, wenn sie gut aufgegangen sind, von unten etwas weniger Hitze. Es wird ein beliebiger Zuckerguß mit Citronensaft und Schokolade darüber gemacht. Die Brottorte kann auch ohne Guß gebacken werden und statt dessen etwas mehr geriebene Schokolade dem Teig zugesetzt werden.

29. Gefüllte Sandtorte. Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Pfd Mehl, ferner: 7 Uzn. Zucker, 7 Uzn. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgesiebter Puder, 12 Eier und zum Füllen Aprikosenmarmelade.

Die Butter wird schäumig gerieben und mit dem Eigelb und Zucker 1/4 Stunde stark gerührt, wo man dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß nebst Puder leicht durchmischt. Dieser Teig wird zu einem dünnen, runden Kuchen geformt, in der Springform gar gebacken und mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Der Blätterteig wird zu gleicher Größe ausgerollt, mit dem Rollrädchen eingeritzt, damit er beim Backen nicht blasig wird, auf den gebackenen Kuchen gelegt, mit geschlagenem Ei bestrichen und in schwarzer Hitze von o b e n gar gebacken. Man stellt den Kuchen dabei auf einen Dreifuß oder Backsteine, damit er von unten nicht zu braun wird. Blätterteig muß den stärksten Hitzegrad (siehe Nr. 1) haben und rasch backen.

30. Schweizer Schaumtorte. Zum Teig $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgewaschene Butter $2\frac{1}{3}$ Uzn durchgesiebter Zucker, 1 Ei, 1/2 Weinglas französischer Branntwein und halb soviel kaltes Wasser. Auf den Kuchen ein gehäufter Suppenteller saurer Kirschen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, stark $\frac{1}{2}$ Qt dicke süße Sahne, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei, Branntwein und Wasser hineingegeben und mittels eines Messers im Kalten ein Teig davon gemacht, den man mit der Hand noch ein wenig verarbeitet und zum bequemeren Ausrollen etwas ruhen läßt. Dann rollt man 3/4 des Teiges aus, schneidet ihn nach gewünschter Größe rund, bestreicht einen 3 cm breiten Rand des Unterblattes mit Ei, nur nicht die Seiten, was dem Aufgehen hinderlich ist, legt von dem zurückgelassenen aufgerollten Teig einen schmalen Rand darauf und bäckt ihn beim stärksten Hitzegrad (siehe Nr. 1) etwa 1/4 Stunde. Unterdes macht man aus den Kirschen die Steine, versüßt sie gehörig mit Zucker, legt sie ohne den Saft auf den Kuchen bis an den Rand, und setzt ihn noch solange in den Ofen, bis die Kirschen weich sind. Auch hat man einen mit Vanille geschlagenen Sahneschaum nach A. Nr. 3 zu bereiten, den man kurz vorher über die Kirschen füllt, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll.

31. Schaumtorte auf andere Art. Ein Sahne- oder Mürbeteig, ferner: Fruchtgelee, 5—6 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgesiebter Zucker und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Das Unterblatt wird gebacken wie Schweizer Schaumtorte, nachdem mit Fruchtgelee oder Marmelade, welche auch von frischen abgezogenen Zwetschen gemacht werden kann, bestrichen. Dann wird das Eiweiß zu einem festen Schaum geschlagen, Zucker und Vanille

unter stetem Schlagen allmählich hineingestreut, der Kuchen bis zu einem schmalen Rande damit bedeckt und solange in den Ofen gestellt, bis der Guß eine hellbraune Farbe erhalten hat.

32. **Makronen-Schaumtorte.** Es wird ein Makronenkuchen nach Nr. 79 gebacken; ferner beliebige Marmelade, 6 Eiweiß, ¼ Pfd. durchgesiebter Zucker und ein wenig mit Zucker feingestoßene Vanille.

Der erkaltete Makronenkuchen wird mit dem Eingemachten bedeckt, das Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und, nachdem Zucker und Vanille durchgemischt sind, über das Eingemachte gestrichen. Dann verziere man den Schaum mit Streuzucker und lasse ihn in einem schwach geheizten Ofen trocken werden.

33. **Einfache Torte mit Fruchtgelee.** ½ Pfd Butter wird zu zu Sahne gerieben, mit ½ Pfd Zucker und 6 Eidottern 1/2 Stunde gerührt, ½ Pfd. feinstes durchgesiebtes Mehl und der von 6 Eiern geschlagene Eierschaum darunter gemischt und gelb gebacken. Nach dem Erkalten wird die Fläche kreisförmig mit Stückchen Gelee belegt.

34. **Schwäbische Torte.** Hierzu ein Blätter-, Sahne- oder ein Mürbeteig Nr. 6, ein gutes, recht steif gekochtes Kompott von unreifen Stachelbeeren, reifen Johannisbeeren, Kirschen, Äpfeln oder Zwetschen, und zum Guß 6 Eier, ¼ Pfd. feingestoßene Mandeln, ¼ Pfd durchgesiebter Zucker, abgeriebene halbe Schale einer Citrone oder etwas Muskatblüte.

Man lege von dem gemachten Teige einen Boden mit aufstehendem Rande in eine Springform, bestreue das Unterblatt recht dick mit feingestoßenem Zwieback, streiche das Kompott darüber und bedecke es mit folgendem Guß: Die Eidotter werden mit Zucker, Mandeln und Citronenschale 1/4 Stunde nach Nr. 1 stark gerührt und mit dem steifen Schaum dieser Eier vermischt. Diese Torte wird beim stärksten Hitzegrad gebacken. Wenn der Guß gelb geworden ist, so lege man dünne Ruten über die Form und bedecke sie mit einigen Bogen Papier, damit der Guß nicht dunkler werde.

35. **Wellingtonstorte.** ½ Pfd Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. geriebene Mandeln, ¼ Pfd. durchgesiebter Zucker, 2 Eier zum Teig; ferner 7 Lzn. süße, 6 Stück bittere, kleingehackte Mandeln, 6 Eiweiß.

Der Teig wird ausgerollt oder in der Form auseinander gedrückt und gar gebacken, das Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen, mit Zucker und Mandeln vermischt, darüber gestrichen und schnell ein wenig getrocknet.

36. Linzer Torte. ½ Pfd. geriebene Mandeln, worunter 1 Uze. bittere sind, ½ Pfd Mehl, ½ Pfd Zucker, 7 Uzn. Butter, 2 Eidotter, das fein geriebene Gelbe von 3 hartgekochten Eiern, feine Schale einer Citrone und 2 Eßlöffel Arrak oder Rum zum Teig gemacht, dieser ausgerollt, mit einem Rande umlegt und gebacken; dann mit beliebigem Eingemachten bestrichen.

37. Erdbeer-Torte mit Vanille-Creme. Hierzu ein Blätterteig, reife, reichlich mit Zucker versüßte Erdbeeren, 7 Uzn. Zucker, 8 Eier, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille, ½ Eßlöffel Puderstärke, und 5 g weiße Gelatine zur Creme.

Der Blätterteig wird gebacken und die Creme gemacht wie folgt: Man rührt $\frac{1}{10}$ Qt. Sahne mit den Eidottern, gibt Zucker, Vanille hinzu und schlägt dies auf mäßigem Feuer bis vor dem Kochen. Nachdem man den Topf schnell abgenommen, schlägt man das mit Wasser aufgelöste, klar gekochte Agar-Agar oder die Gelatine (nimmt man Stärke, fügt man sie schon vorher bei) und das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Creme und fährt mit dem Schlagen solange fort, bis sie nicht mehr heiß, aber noch nicht starr ist. Unterdes werden die Erdbeeren nötigenfalls leicht und behutsam gewaschen, nach dem Abtropfen dick mit Zucker bestreut. Man rührt sie, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Creme und füllt diese bis an den Rand auf die Torte.

38. Stachelbeertorte. Ein beliebiger Teig, Blätter-, Mürbe- oder Sahneteig (letzterer eignet sich besonders zu dieser Torte); ferner: 1½ Pf. von Stiel und Blume gereinigte unreife, oder auch ebensoviel reife Stachelbeeren und dann etwas weniger Zucker, reichlich 1 Pfund geriebener Zucker und etwas Zimt.

Man rollt den Teig gleichmäßig ¼ Zoll dick aus, bedeckt ihn 1 cm hoch mit recht süß und steif gekochtem Stachelbeer-Kompott, belegt den Kuchen gitterartig mit Streifen von demselben Teige und bäckt die Torte in ¼ bis ½ Stunde gar.

Nachdem der Teig ausgerollt ist, legt man einen runden Deckel auf und schneidet mit dem Kuchenrädchen den Teig ringsum ab. Dann legt man ihn auf die Kuchenplatte, versieht ihn ringsum mit einem Rande von dem übriggebliebenen Teige, von welchem man schmale Streifen schneidet, die man zu dem Zwecke etwas dreht. Von dem letzten Rest des Teiges, welchen man nochmals ganz dünn ausrollt, rädert man ½ Zoll breite Streifen und legt sie gitterartig über das Obst. — Noch einfacher bereitet man eine Torte von Mürbeteig, wenn man den nur mit einem aus Teigstreifen gedrehten Rande versehenen

Kuchen rasch gar bäckt, dann erst mit dem dicken abgekühlten Kompott bedeckt und rasch dieses einige cm hoch mit recht steif geschlagenem Eiweiß, welchem man zuletzt nur ganz wenig Puderzucker beimischt, überstreicht. Der Eierschnee wird dann im Ofen nur ein wenig getrocknet und muß ganz weiß bleiben.

39. **Norwegische Stachelbeertorte.** Man kocht 3 Pfund unreife Stachelbeeren in Wasser auf, kocht sie alsdann nach dem Abtropfen mit $1\frac{1}{8}$ Pf. Zucker, $\frac{1}{4}$ Qt. Wein und Citronenschale weich und legt sie auf ein Sieb. $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird schaumig gerührt, 10 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{5}$ Pf. geriebene Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfd geriebene Semmeln hinzugefügt, die Stachelbeeren lose durch die Masse gezogen und der Eiweißschnee von 6 Eiweiß durchgerührt. In vorgerichteter Form bäckt man die Torte bei gelinder Wärme und überzieht sie nach dem Abkühlen mit Zuckerglasur Nr. 9.

40. **Weintraubentorte.** Ein Mürbeteig nach Nr. 6, unreife Weintrauben mit Zucker im gleichen Gewicht.

Man mache die Torte nach Gefallen offen oder mit einem Oberblatt und rolle den Teig aus oder drücke ihn, wie es bei Torte von frischen Zwetschen genau beschrieben ist, in eine Springform. Dann bestreue man den Teig ziemlich dick mit gestoßenem Zwieback, lege die Weinbeeren dicht nebeneinander darauf, bestreue sie dick mit Zucker, stelle den Kuchen so, oder mit einem Oberblatt versehen, beim stärksten Hitzegrad (siehe Nr. 1), in den Ofen und lasse ihn während 1—1¼ Stunde dunkelgelb backen.

41. **Johannisbeertorte.** Ein Sahne- oder Mürbeteig, $1\frac{1}{2}$ Pf. Johannisbeeren, 1 Pfund geriebener Zucker, einige Eßlöffel geriebener Zwieback.

Man rolle den Teig aus, streue reichlich gestoßenen Zwieback darüber, und lege das Obst, mit dem bemerkten Zucker bestreut, darauf. Mit dem Formen des Randes und Backen verfahre man wie bei Stachelbeertorte.

42. **Kirschentorte.** Ein Sahneteig, ein Suppenteller voll saure, ausgesteinte Kirschen, $\frac{1}{2}$ $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Nachdem die Hälfte des Teiges zum Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, werden die Kirschen mit Zucker und Zimt vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der anderen Hälfte des Teiges ein Gitter darüber gemacht und der Kuchen bei starker Hitze gebacken.

Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingedickt, und, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll, theelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

Man kann auch das Gitter fehlen lassen und den ausgelaufenen Kirschensaft mit 4 Eiern, ¼ Qt. dicker saurer Sahne, 2 Löffel Stärke und 6 Löffel Zucker sowie etwas Citronenschale verrühren und den Guß, wenn die Torte beinahe fertig ist, darüber streichen und völlig gar backen.

43. Torte von Zuckerfrüchten. Die Hälfte des Mürbeteigs Nr. 6, beliebige Zuckerfrüchte, ein Zuckerguß Nr. 9.

Man rolle den Teig zu einem Unterblatt aus, lege ringsherum einen schmalen Rand darauf und backe ihn schnell gar. Dann bestreicht man den Kuchen mit Konfitüren jeder Art (Aprikosenmus oder Dreifrucht-Marmelade eignen sich besonders dazu) und mache einen Zuckerguß darüber, nach Belieben mit Citronensaft oder Orangenblütenwasser.

44. Liebestorte. Man macht von 1½ Pf feinstem Mehl einen Mürbe- oder Sahneteig, formt daraus 3 Kuchen, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimt darüber und bäckt sie gehörig gelb. Nach dem Erkalten bedeckt man den ersten Kuchen mit einer dickgekochten Weincreme, den zweiten mit Himbeer- oder Johannisbeergelee, legt dann alle drei aufeinander, schneidet erst am folgenden Tage den Rand ringsumher mit einem scharfen Messer glatt, macht einen beliebigen Guß darauf, etwa von Schokolade oder Zucker mit Citronensaft, und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten oder Succade.

45. Citronentorte mit Guß. Ein Blätter- oder Mürbeteig, einige frische Citronen, Zucker, Biskuit und zum Guß 4 Eier, ½ Qt. dicke Sahne mit Zucker versüßt.

Es wird von dem Teig ein offener Kuchen gebacken, mit Zucker bestreut, mit Citronenscheiben, die von den äußeren Schalen, Kernen und Häuten gereinigt sind, dicht belegt, gehörig versüßt, mit Biskuitschnittchen bedeckt und mit Eiern, Sahne und Zucker, welche mit einem Schneebesen gut geschlagen sind, übergossen und noch so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß dick geworden ist.

46. Citronentorte von Blätterteig. Ein Blätterteig von ½ Pfd. Mehl, ferner: 4 frische saftige Citronen, ½ Pfd. geriebene Mandeln, ½ Pfd Zucker und 4 Eier.

Man schält die Citronen dünn ab, kocht die Schale in Wasser weich, zerschneidet sie in längliche Streifchen, kocht 2 gehäufte Eßlöffel Zucker

mit 1 Eßlöffel Wein oder dem Wasser, worin die Schalen gekocht sind, zu einem dicken Sirup und kocht die Schale darin so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft wird stark aus den Citronen gepreßt, mit den Mandeln, dem Zucker, der kandierten Citronenschale und den Eiern tüchtig gerührt. Damit wird der Blätterteig bestrichen und schnell gebacken.

47. Citronentorte von Reis. Hierzu eignet sich ein Blätterteig, nicht weniger der Teig Nr. 4 oder 6, ferner gehort dazu ½ Pfd. bester Reis, ½ Pfd. geriebener Zucker, 4 frische Citronen.

Der Reis wird abends vor dem Gebrauch gut gewaschen und abgebrüht, zum Aufquellen über Nacht ganz reichlich mit Wasser bedeckt, anderen Tages in demselben Wasser, ohne gerührt zu werden, weich gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Dann reibt man eine Citrone auf dem Zucker gehörig ab, schneidet von 3 Citronen die Schale dünn ab, kocht diese in Wasser weich, schneidet sie dann in Streifchen und kandiert sie wie im Vorhergehenden. Der Saft der 4 Citronen wird mit dem Zucker gerührt und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemischt. Unterdes wird der Teig zu einem Unterblatt ausgerollt und ein Rand von der Breite eines Fingers darauf gelegt, wobei zuvor der Raum ringsumher mit kaltem Wasser bestrichen werden muß, damit der Rand festhalte. Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, streicht man den Reis darüber und bestreut ihn mit der kandierten Citronenschale. Anstatt letzterer kann die Torte mit eingemachten Aprikosen verziert werden.

Die bemerkten Bestandteile sind auf einen großen Kuchen berechnet. Derselbe ist von sehr erfrischendem Geschmack und besonders dann zu empfehlen, wenn das frische Obst fehlt.

48. Apfelsinentorte. ½ Pfd. Zucker, 7 Uzn. geriebene Mandeln, 12 Eier 2⅓ Uzn Mehl und 2 Eßlöffel Arrak. Hiervon werden, nachdem die Bestandteile wie Mandeltorte gerührt sind, 2 Kuchen gebacken. Dann werden 2 ganze Eier und 4 Eidotter, Saft von 4 Apfelsinen und von einer die abgeriebene Schale, Saft von 2 Citronen und ¼ Pfd Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen, bis die Masse dicklich wird. Diese Creme füllt man auf einen der Kuchen, legt den andern als Oberblatt darauf und glaciert die Torte mit folgendem: der Saft von 1 Apfelsine wird mit ¼ Pfd. feingestoßenem Zucker und 1 Eßlöffel Wasser 1/4 Stunde gerührt und glatt überstrichen.

49. Apfeltorte von Blätter- und Mürbeteig. Hierzu ein beliebiger Teig, gute Äpfel 2½ Uzn in feine Streifchen geschnittene süße

Mandeln, 1—2 Citronen, Zucker und Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Die Hälfte des Teiges wird zu einem Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, dann werden Äpfel vom Kerngehäuse befreit, in feine Scheiben geschnitten, mit Mandeln, Citronenscheiben, Zimt und dem nötigen Zucker lagenweise dick auf den Teig gelegt und mit einem Oberblatt oder Gitter nach Stachelbeertorte (Nr. 39) versehen. Der Kuchen wird bei starker Mittelhitze schön gelb gebacken.

50. Gute Apfeltorte von Mürbeteig. Ein Teig nach Nr. 6, gute mürbe Äpfel von gleicher Größe, 1 Tasse weißer Wein, 1 Citrone, reichlich Zucker und etwas gestoßene Mandeln.

Der Teig wird ausgerollt und mit einem Rande versehen, oder in einer Springform gleichmäßig auseinander gedrückt, wie es bei Torte von frischen Zwetschen Nr. 53 angegeben ist. Unterdes werden die Äpfel recht rund geschält, durchgeschnitten, und nachdem die runde Seite mit einem scharfen Messer etwas zerhackt worden (was jedoch schnell geschehen muß, damit sie ihre Farbe nicht verlieren), in eine Mischung von dem bemerkten Wein, abgeriebener Schale einer Citrone nebst Saft, Mandeln und reichlich Zucker getunkt. Nun wird die Schnittseite der Äpfel auf den Kuchen gelegt und dieser bei starker Hitze 1 1/4 Stunde gebacken. In besonderen Fällen kann die Torte mit allerlei eingemachten Früchten verziert und mit einem Rande von Apfelsinenscheiben, die mit Zucker durchzogen sind, versehen werden; indes ist die Torte auch ohne weiteres vorzüglich.

51. Feine Apfeltorte von Mürbeteig. Zum Teig 3/4 Pfd. feines durchgesiebtes Mehl, 1/2 Pfd. ausgewaschene Butter, 3 Uzn. durchgesiebter Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Wasser, ferner: gute Äpfel, Wein, Zucker, Citronenschale und ganzer Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Zucker, Ei, Rum, Wasser und Mehl allgemach dazu gegeben, das Ganze noch eine Weile tüchtig gerührt, in einer zugerichteten Springform mit einem flachen Holzlöffel, den man mit wenig Mehl bestäubt, auseinander gedrückt, so daß der Teig an den Seiten etwas dicker wird und einen Rand bildet; den Boden bestreut man mit etwas gestoßenem Zwieback. Unterdes werden in 8 Teile geschnittene Äpfel mit Wein, Zucker, Citronenschale und ganzem Zimt halb gar gekocht, nachdem sie kalt geworden, einer auf dem andern liegend in dichten Kreisen auf den Kuchen gelegt und dieser bei starker Hitze dunkelgelb — nicht braun gebacken. Die Brühe läßt man etwas dicklich einkochen und gibt sie, wenn der Kuchen aufgetragen werden soll, über die Äpfel.

52. Einfache Apfeltorte. Man bestreicht eine Springform mit Butter, bestreut sie mit Zwieback und füllt sie schichtweise mit geriebener Semmel (noch einfacher Schwarzbrot) und Apfelschnitten. Jede Schicht wird mit Butterstückchen belegt und mit Zucker bestreut, auch hin und wieder mit Obstgeleestückchen versehen. Dann bäckt man die Torte, deren obere Schicht aus Brot bestehen muß, eine gute Stunde. Eine halbe Stunde vor dem Garsein bereitet man aus $\frac{1}{4}$ Qt saurer Sahne, 4 Eidottern, 3 Uzn. Zucker und $1\frac{2}{3}$ Uzn. geriebenen Mandeln einen Guß, den man über die Torte gießt, um sie alsdann völlig gar zu backen.

53. Torte von frischen Zwetschen. Hierzu ein Teig nach Nr. 6, ferner: gute reife Zwetschen, geriebener Zucker und Zimt, gestoßener Zwieback.

Die Zwetschen setze man in einem blechernen Sieb so lange in langsam kochendes Wasser, bis die Haut mit einem Messer leicht abgezogen werden kann (läßt man sie zu weich werden, so wird das Abziehen erschwert). Nachdem nun die Haut entfernt ist, schneide man die Steine heraus und lege die Zwetschen in eine Schale. Dann wird der Teig gemacht, den man, ohne ihn auszurollen, sogleich in einer zugerichteten Springform auseinander drücken kann. Zu diesem Zwecke lege man ihn stückweise in die Form und drücke ihn mit der flachen, mit Mehl bestäubten Hand gleichmäßig, jedoch seitwärts dicker, auseinander, so daß ein zweifingerbreiter Rand von gleichmäßiger Höhe entsteht, wobei jede durchsichtige Stelle mit Teig zu verdichten ist. Den aufstehenden Rand lege man mit zwei Fingern in spitze Zacken und biege diese schräglaufend nach einer Richtung hin. Danach bestreue man den Teig reichlich mit gestoßenem Zwieback, drehe jede Zwetsche, eben zugedrückt, in geriebenem Zucker und lege sie, am Rande anfangend, ganz dicht und kreisförmig bis zur Mitte hin, streue etwas Zimt darüber und lasse den Kuchen bei starker Hitze (siehe Nr. 1) $1^1/_4$ Stunde dunkelgelb backen.

Der aus den Zwetschen gelaufene Saft werde auf einem Suppenteller mit etwas Zucker auf einer heißen Platte ein wenig eingedickt, und erst, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht wird, über die Zwetschen verteilt.

Der bemerkte Teig ist zu einer großen Torte hinreichend. Warm ist diese am wohlschmeckendsten, jedoch kann sie einige Tage vorher gebacken und vor dem Gebrauch $^1/_4$ Stunde in einen heißen Ofen gesetzt werden. In Zeiten, wobei die Zwetschen fehlen, kann der Kuchen

nach dem Backen mit Mus von Zwetschen ohne Schale bestrichen und dann $^1/_4$ Stunde in den Ofen gestellt werden.

54. Torte von getrockneten Zwetschen. Man nehme den Teig Nr. 6, mache aus zurückbehaltenem Teige mit dem Tortenrädchen schmale Streifen, lege diese wie ein schiefwinkliges Gitter über das Obst, oder man verfahre nach vorhergehender Angabe: ferner gehören dazu 1 Pfund Katharinenpflaumen oder gute Zwetschen, $^1/_2$ Flasche Weißwein 7 Uzn. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, 1 Citrone und gestoßener Zwieback.

Die Pflaumen werden in heißem Wasser abgewaschen, Zwetschen abgebrüht (siehe Kompotts), und in wenig Wasser solange langsam gekocht, bis sich die Steine herausdrücken lassen. Dann werden die Pflaumen mit der Brühe, Wein, Zucker, Saft und halber Schale einer Citrone in einem irdenen Töpfchen, fest zugedeckt, langsam weich gekocht; $^1/_4$ Stunde vorher gibt man die reingewaschenen Korinthen hinzu und läßt die Brühe gut einkochen. Nachdem das Mus völlig kalt geworden, streiche man es auf den mit Zwieback bestreuten Teig, mache ein Gitter darüber und lasse den Kuchen bei starker Hitze 1 bis $1^1/_4$ Stunde dunkelgelb backen.

55. Ostfriesische Knüppeltorte. 6 Eigelb, 6 Löffel saure Sahne, 6 Löffel Zucker verrührt man gut miteinander, knetet dann soviel Mehl hinein, daß man einen lockeren Teig erhält, den man ausrollt und in kleine viereckige Stücke schneidet, um sie in Schmelzbutter goldgelb zu backen. Dann läutert man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, fügt $\frac{1}{5}$ Pfd. in Streifen geschnittene Mandeln, halb soviel feingeschnittene Succade, geriebene Citronenschale und gestoßene Vanille hinzu, rührt schnell die Teigstückchen mit durch und drückt die Masse fest in eine mit Zuckerwasser ausgespülte glatte Form. Man stellt die Torte über Nacht kühl, bevor man sie stürzt, und hält dazu die Form einen Augenblick in heißes Wasser.

56. Datteltorte. Man bereitet aus 6 Uzn. Mehl, 3 Uzn. schaumig gerührter Butter, 3 Uzn. Zucker, 3 Eigelb, dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und feingeschnittener Citronenschale einen leichten Teig, den man in eine Springform füllt und halb gar bäckt. Inzwischen rührt man 8 Eiweiß recht schaumig mit $\frac{3}{5}$ Pf. feinem Zucker, fügt $\frac{3}{5}$ Pf. feingeriebene Mandeln und $\frac{3}{5}$ Pf. feinstreifig geschnittene Datteln und 1 Glas Madeira hinzu und füllt diese Dattelmasse auf die halb gar gebackene Torte und bäckt sie völlig fertig. Zuletzt überzieht man die Torte mit dreifarbiger Zuckerglasur, der reichlich Citronensaft zugesetzt

wurde, damit sie säuerlich schmeckt, und belegt sie mit Datteln und eingemachten Früchten.

---

57. Englischer Plumkuchen. 1 Pfund gute Schmelzbutter oder frische Butter, welche langsam geschmolzen, abgeklärt und wieder dick geworden ist, 1 Pfund geriebener und fein durchgesiebter Zucker, 1 Pfund gute Puderstärke, 1 Pfund gut gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 12 Eier 2 $\frac{1}{3}$ Uzn feingeschnittene Succade $\frac{1}{6}$ Uze Zimt, $\frac{1}{16}$ Uz Nelken, beide Gewürze fein gestoßen, und ein Weinglas Madeira oder Arrak.

Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach Eidotter, Gewürze, Zucker und Korinthen hinzu und rührt die Masse nach Nr. 1 $^1/_2$ Stunde so stark, daß sie Blasen wirft. Dann zieht man das zu einem festen Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch, rührt nachdem die Stärke hinzu, sowie auch zuletzt den Madeira, setzt den Kuchen sofort in den Ofen und bäckt ihn bei Mittelhitze $1^1/_2$ Stunde. Bei diesem Kuchen ist die Anwendung von Backpulver sehr zu empfehlen.

58. Auflegekuchen, der sich lange frisch erhält. 8 Eier, ebensoviel an Gewicht durchgesiebter Zucker, Butter und Mehl.

Die Butter wird geschmolzen, abgeklärt und, nachdem sie wieder dick geworden, mit dem Zucker, welcher nach und nach hinzugegeben wird, solange gerieben, bis dieser geschmolzen ist; dann rühre man die ganzen Eier nach und nach hinzu, rühre die Masse noch ferner $^1/_2$ Stunde nach Nr. 1, mische das Mehl durch, backe davon 3 Kuchen dunkelgelb, bestreiche 2 derselben mit Gelee, lege alle drei aufeinander, schneide andern Tags den Rand glatt und bestreue den Kuchen mit geriebenem Zucker.

Man kann dem Teig auch noch Citronenschale und Citronensaft zusetzen, auch nur einen Kuchen von der Masse backen, diesen mit Fruchtgelee bestreichen und noch mit dem Schaum von 3 Eiweiß, dem etwas Vanillezucker zugesetzt wurde, bedecken und im Ofen eben trocknen lassen.

59. Kenziger aufgerollter Kuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgesiebter Zucker, 7 Uzn. feines, durchgesiebtes Mehl, 15 Eier, Gelee oder Zuckerfrüchte.

Der Zucker wird mit den Eidottern $^1/_2$ Stunde stark gerührt, dann das Mehl und der feste Schaum der Eier durchgemischt. Hiervon werden 2 länglich viereckige Kuchen auf einer Platte 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze gebacken. Einer derselben wird mit eingemachtem Mus jeder Art oder Gelee oder Citronenmus aus Nr. 15

bestrichen, der andere darauf gelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt.

Dieser Kuchen ist von angenehmem Geschmack und hält sich lange.

60. **Bandkuchen.** 1 Pfund abgeklärte Butter, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 1 Pfund erwärmtes Mehl, 16 Eier, 1 Citrone. 1 Theelöffel Muskatblüte, 2 Theelöffel feiner Zimt, 3 Uzn. süße, ½ Uze bittere geriebene Mandeln.

Die Butter wird langsam geschmolzen, abgeklärt, mit dem Zucker dick gerührt. Dann werden die Eidotter, Saft und abgeriebene Schale einer Citrone, Muskatblüte, Zimt, Mandeln dazu gethan und dies alles ½ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt. Danach gibt man den festen Schaum von 12 Eiern mit dem Mehl löffelweise zur Masse. Von dieser streicht man 1 Strohhalm dick in eine flache zugerichtete Form, läßt es gelb backen, streicht dann wieder ebensoviel darüber, bäckt es wieder gelb und fährt so fort bis zu 5 Lagen, welche vorher gleichmäßig geteilt werden müssen. Nachdem die erste Lage gebacken ist, wird das Feuer unter der Tortenform oder dem Bratofen größtenteils weggenommen, so daß der Kuchen hauptsächlich von oben gebacken wird, aber übrigens Mittelhitze (siehe Nr. 1) gleichmäßig unterhalten wird.

Auch kann man die Masse zu einem Kuchen backen und Fruchtgelee dazu reichen.

61. **Sandkuchen.** 1 Pfund gute frische Butter, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfd. feinstes Weizenmehl und ½ Pfd. fein durchgesiebte echte Weizenstärke, je nach der Größe 10—12 frische Eier, Saft und halbe, fein geriebene Schale einer guten Citrone und 2 Eßlöffel Arrak. Alles dieses muß, mit Ausnahme der Eier, einige Stunden vor dem Anrühren an einem warmen Orte stehen.

Die Butter wird vorher geschmolzen, vom Bodensatz abgeklärt, nach der Abkühlung zu Schaum gerieben, und mit dem Zucker, welcher nach und nach hingestreut wird, tüchtig gerührt. Dann gibt man unter stetem Rühren im warmen Raume allgemach ein Eidotter nach dem andern hinzu, sowie auch die abgeriebene Citronenschale, und rührt löffelweise das Mehl in die Masse. Nachdem diese im ganzen ½ Stunde nach Nr. 1 gerührt worden, wird der Arrak mit dem Citronensaft durchgemischt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß nebst einem Theelöffel voll Backpulver leicht durchgezogen. Die Masse setze man sogleich in der bereitstehenden zugerichteten Form in den Ofen und lasse sie bei Mittelhitze 1½, wenn der Kuchen dick ist, 2 Stunden backen. Während dieser Zeit darf nicht an die Form gestoßen werden.

Die Unterhitze kann anfangs etwas stärker als die Oberhitze sein, dann aber muß sie sehr vermindert und später das Feuer unten ganz entfernt werden.

Man kann den Sandtortenteig auch in drei Teile teilen und einen mit Schokolade braun, einen mit Cochenille rot färben und den letzten gelb lassen, diesen Teig schichtweise in die Form füllen und dann nach dem Stürzen mit einem dreifarbigen Guß, welcher mit Maraskino gewürzt ist, überziehen.

Ebenso kann man unter den Teig $\frac{1}{8}$ Uz feinen Zimt, $\frac{1}{16}$ Uz feingestoßene Nelken, $\frac{1}{30}$ Uze feinen Kardamom, $\frac{1}{2}$ Uze. gewiegte Succade, ebensoviel Pomeranzenschale und etwas abgeriebene Citronenschale und so eine „Gewürzsandtorte“ herstellen.

62. Echtes Nienburger Biskuit. (Originalrezept.) Man rührt 16 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, der Schale einer Viertel, dem Saft einer ganzen Citrone und einem halben Theelöffel feinem Kardamom so lange tüchtig durcheinander, bis es dickschaumig ist und große Blasen schlägt, dann mischt man den zum Schneiden steifen Schnee von 9 Eiweiß unter die Masse und rührt zuletzt $1\frac{1}{2}$ Pfund feinste Puderstärke durch. Die Form wird mit Butter dick bestrichen, mit feiner Semmel bestreut, abermals mit viel zerlassener Butter bestrichen und mit etwas gröberem Reibbrot ausgestreut, die Masse eingefüllt und bei gleichmäßiger milder Hitze 1 Stunde langsam gebacken.

63. Schnell zu machendes Biskuit. 15 frische Eier, 1 Citrone, $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgesiebter Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Puder.

Man schlägt 13 Eiweiß zu einem möglichst festen Schaum, rührt 15 Eidotter mit der teilweise abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone leicht durcheinander und läßt dies langsam in den Schaum fließen, indem man diesen mit einem Schaumbesen fortwährend stark schlägt. Dan streut man den durchgesiebten Zucker hinein, ferner den Puder und schlägt nun nicht länger, als bis sich dieser mit der Masse vereinigt hat. Das weitere wie vorstehend.

Dasselbe Biskuit kann man auch mit $2\frac{1}{2}$ Uzn geriebener Chokolade („Chokoladenbiskuit“) vermischen, man nimmt dann $1\frac{2}{3}$ Uzn Puderstärke weniger.

64. Gutes böhmisches Semmelbiskuit. Auf jedes Ei nimmt man $\frac{1}{2}$ Uze. Zucker und $\frac{1}{2}$ Uze geriebenes und durchgesiebtes, zwei Tage altes Weißbrot, ohne braune Rinde. Die Eidotter werden mit Zucker, Saft und halber Schale einer Citrone und Zimt mit einem Schaumbesen 1/4 Stunde stark geschlagen, dann das Weißbrot hineingestreut

und sogleich der steife Schaum der Eier leicht darunter gemischt. Dies wird in einer wohl zugerichteten Form 1 Stunde gebacken.

Ist das Weißbrot älter, so muß man etwas weniger nehmen. Für 6 Personen sind 8 Eier hinreichend.

65. Biskuitrolle. Aus ¼ Pfd Zucker, 6 Eidottern, etwas Salz und Citronenschale rührt man eine schaumige Masse, zieht das Eiweiß der 6 Eier sowie 3 Uzn Mehl durch die Masse, und streicht sie messerrückendick auf ein bestrichenes Backblech. Man bäckt den Kuchen gelb, schneidet ihn glatt, löst ihn von der Platte, wendet ihn um und bestreicht ihn mit einer beliebigen Fruchtmarmelade. Man rollt ihn zusammen, stellt die Rolle einige Minuten in den Ofen, bestreicht sie mit Zuckerglasur und belegt sie nach deren Trocknen mit eingemachten Früchten. — In feinen Küchen gibt man diese Biskuitrolle zerschnitten und kranzförmig angerichtet mit einer dicken Weinsauce statt süßer Mehlspeise.

66. Ananaskranz. Um diesen ebenfalls als Mehlspeise gereichten Kuchen, der von vorzüglichstem Geschmack ist, herstellen zu können, muß man sich zwei Formen fertigen lassen, eine glatte Kranzform (2 Zoll hoch, 8 Zoll Durchmesser) und eine Becherform (4 Zoll hoch und 9 Zoll Durchmesser) Man bereitet zu dem Kranz einen Sandtortenteig Nr. 61 oder Biskuit Nr. 63, bäckt den Teig in beiden Formen, stürzt beide und läßt die Kuchen auskühlen. Inzwischen schneidet man frische in Zucker gekochte und abgekühlte oder eingemachte Ananas in Scheiben, läßt verschiedene eingemachte Früchte abtropfen und legt nun den Kranz auf eine passende Schüssel, auf der man ihn in schräg laufende Streifen teilt, ohne ihn zu zertrennen, und nun dicht mit den Ananasscheiben belegt. Die Becherform stellt man in die Mitte des Kranzes, verziert sie mit den eingemachten Früchten und reicht als Sauce den Ananassaft, welchen man mit gleicher Menge Madeira und und mehreren Löffeln Aprikosenmarmelade mischte.

67. Schokoladekuchen. 14 Eier, ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, ½ Pfd. geriebene Mandeln, 7 Uzn. auf einem Reibeisen feingeriebene und durchgesiebte süße Vanilleschokolade, ⅛ Uz feiner Zimt und 1 Theelöffel voll Backpulver.

12 Eidotter und 2 ganze Eier werden mit Zucker, Mandeln, Schokolade mittels eines Schaumbesens ¼ Stunde stark geschlagen, oder ½ Stunde gerührt, dann wird das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier durchgemischt, Backpulver schnell durchgerührt und der Kuchen 1 Stunde wie Mandeltorte gebacken.

68. Korinthenkuchen. 1 Pfund langsam geschmolzene, abgeklärte und wieder dick gewordene Butter, 1 Pfund feine Weizenstärke oder Reismehl, ¾—1 Pfund durchgesiebter Zucker, ¼ Pfd. gewaschene, im Ofen angetrocknete Korinthen, abgeriebene Schale einer Citrone, 1 geriebene Muskatnuß oder 1 Theelöffel Muskatblüte, 12 frische Eier, ½ Glas Arrak oder Rum.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, unter starkem Rühren nach und nach Zucker, Gewürz, Eidotter und zwar eins nach dem andern, langsam hinzugefügt und die Masse nach Nr. 1 ½ Stunde stark gerührt Dann werden die Korinthen durchgerührt, danach der steife Eiweißschaum, sowie nachdem möglichst schnell die Stärke und zuletzt der Arrak durchgemischt.

69. Traubenkuchen. (Mitgeteilt aus dem Gasthofe zu den drei Mohren in Augsburg.) Man nehme 1 Pfund Mehl, ¾ Pfd. Butter, 1 Obertasse voll Zucker, gestoßenen Zimt je nach Belieben, Salz und 5 Eigelb und knete es sehr rasch zusammen.

Indessen bestreiche man ein Blech mit Butter, rolle den Teig aus, lege ihn hinein und bestreue ihn mit feingestoßenen Mandeln; dann werden 12 Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, mit 1½ Pfund gestoßenem Zucker und 3 Pfund abgezupften weißen Trauben untermengt, das Blech gefüllt und gebacken.

Diese Masse gibt 2 mittlere Kuchen.

70. Tassenkuchen. 4 Eier, 1½ Tasse 7 Uzn Butter, 2 Tassen geriebener Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Rosinen und Korinthen, 6 Stück feingestoßene Nelken und die abgeriebene Schale einer Citrone.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Gewürz und Eier nach und nach hinzugegeben, danach die Milch und das Mehl und zuletzt die Rosinen und Korinthen. Zu diesem Kuchen wird 1 Theelöffel voll Backpulver (siehe Nr. 1) mit dem trocknen Mehl vermischt, aber niemals mit der Flüssigkeit.

Man läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze 2 Stunden backen.

71. Reiskuchen. ¼ Pfd. guter Reis, Milch zum Kochen desselben, ½ Pfd. Zucker, 7 Uzn-Butter, 12 Eidotter, 10 Eiweiß, ¼ Pfd. süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln ½ Uze Zimt, abgeriebene Schale einer Citrone oder etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (s. Abschnitt A. Nr. 59).

Der Reis wird in Wasser gehörig abgebrüht, in Milch langsam weich und recht steif gekocht; doch müssen die Körner ganz bleiben.

Dann reibe man die Butter zu Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren nach und nach hinzu: Zucker, Eidotter, Mandeln und Gewürz; zuletzt mische man den steifen Eiweißschaum durch. Die Masse wird in einer gut zugerichteten, mit feingestoßenem Zwieback und Zucker bestreuten Springform bei Mittelhitze $1^1/_4$ Stunde gebacken.

Sollte der Reis nicht steif genug gekocht sein, so müssen einige feingestoßene Zwiebäcke unter die Masse gerührt werden, ehe der Eiweißschaum dazu kommt. Auch kann man statt der Mandeln $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgekernte Rosinen $^1/_4$ Stunde im Reis kochen lassen.

72. Feiner Reiskuchen. Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis in süßer Sahne mit etwas Salz und $2\frac{2}{3}$ Uzn Vanillezucker dick und verändert durch verschiedene Zuthaten die Reismasse auf mannigfaltige Weise. Man vermischt sie, nachdem man sie mit 6 Eidottern und $1\frac{2}{3}$ Uzn geriebener Semmel verrührt hat, mit 60 g zerschnittenem Citronat, oder mit 3 Uzn. aufgequellten Rosinen, oder 3 Uzn. aufgekochten kandierten oder frischen zerschnittenen Früchten jeglicher Art, auch mit Mandeln, geriebenen Nüssen oder mit Gewürzen und Blütenwasser verschiedenster Art. Inzwischen bäckt man von Blätterteig Nr. 3 zwei gleichgroße Kuchen mit Rand, bestreicht sie, nachdem sie halb ausgekühlt sind, vorerst mit feiner Fruchtmarmelade oder einer dicken Weincreme, dann mit der beliebig gewürzten Reismasse, deckt den zweiten Kuchen darüber und reicht diesen Reiskuchen sofort zur Tafel, wo er die Stelle einer warmen Mehlspeise vertritt.

73. Mandelknappkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgesiebter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, 2 frische Eier.

Die Butter wird geschmolzen, dann gibt man nach und nach Eier, Zucker und Mandeln hinzu, rührt die Masse $^1/_4$ Stunde, mischt das Mehl durch, drückt die Masse in der Kuchenpfanne ziemlich dünn auseinander und bäckt sie gelb.

Der Kuchen wird mit Gelee bestrichen; sollte man ein Bestreuen mit Zucker vorziehen, so schneide man den Kuchen, wenn er aus dem Ofen kommt, mit einem scharfen Messer in passende Stückchen und streue Zucker darüber hin.

74. Mandelspeckkuchen. Ein Mürbeteig nach Nr. 6, ferner $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßene Mandeln, mehrere Citronen, 2 Eiweiß, $2-2\frac{1}{3}$ Uzn. weißer, gröblich gestoßener Kandis.

Man tunke den Zucker in Wasser, lasse ihn flüssig kochen, rühre in den Zuckersaft die Mandeln und kleingeschnittene Schale einer

Citrone nebst dem Saft und stelle es zum Abkühlen hin. Dann macht man den Mürbeteig, teilt ihn in 2 gleiche Teile, welche man zu einem Ober- und Unterblatt ausrollt, letzteres jedoch zwei Finger breit größer als das erstere, breitet auf dem Unterblatt die Mandelmasse so aus, daß an den Seiten ein zweifingerbreiter Raum bleibt, legt das Oberblatt darauf und läßt den Kuchen nicht zu langsam backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, streiche man das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern darüber, schneide Citronen unter Entfernung der Kerne in kleine Würfel, wie man Speck schneidet, streue sie auf den Kuchen, belege ihn auch mit einigen Citronenscheiben, streue den Kandis darüber und stelle den Kuchen eine Weile in den Ofen, damit die oberste Masse etwas trockne.

75. **Portugieser Kaffeekuchen.** ½ Pfd. Butter reibt man zu Sahne, fügt 6 Eidotter, ½ Pfd. Zucker, 1 Glas Madeira, 1 Löffel Orangenblütenwasser, 1 Prise Salz, ¼ Pfd. gereinigte Rosinen, ⅗ Pf Reis- oder feinstes Weizenmehl und 1 Theelöffel deutsches Backpulver hinzu, zieht Eierschnee durch die Masse, füllt sie in eine vorbereitete Form und bäckt den Kuchen 1—1½ Stunde. Man überzieht ihn nach dem Stürzen mit einem beliebigen Guß.

76. **Königskuchen.** ¾ Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, allmählich 10 Eidotter, ¾ Pfd. Zucker, etwas Salz, 2 g Citronenschalenextrakt 2 Uzn süße ⅓ Uzn bittere geriebene Mandeln und 1 Löffel Cognac zugefügt und alles tüchtig miteinander verrührt. Dann mischt man ¾ Pfd. Mehl, 3 Uzn. Korinthen, 3 Uzn gewiegte Succade und 2 Theelöffel Backpulver zu, zieht den Eiweißschnee von 8 Eiern durch den Teig, füllt ihn in Formen und bäckt den Kuchen langsam 2 Stunden.

77. **Küsterkuchen.** 1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund feines Mehl, ¾ Pfd. geriebener und durchgesiebter Zucker, ½ Pfd. feingestoßene Mandeln, 9 Eier und Fruchtgelee.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Zucker, Eier und Mandeln nach und nach hinzugefügt und ½ Stunde gerührt. Dann wird das Mehl durchgemengt, die Masse auf einer Platte fingerdick auseinander gedrückt und hellbraun gebacken. Wenn der Kuchen kalt geworden ist, bestreut man ihn mit Zucker und legt stellenweise Gelee darauf.

78. **Karmeliterkuchen.** 9 ganze und das Gelbe von 2 Eiern, ¾ Pfd. durchgesiebter Zucker, ½ Pfd. Mandeln mit der Schale, die mit Rosenwasser nicht ganz fein gestoßen sind, 3 Eßlöffel Kirschwasser, die abgeriebene Schale einer Citrone, ⅙ Uze. Zimt, 1 Muskatnuß.

Eier und Eidotter werden schäumig geschlagen, die übrigen Bestandteile nacheinander hinzugefügt. Dann wird die Masse 1/2 Stunde stark und gleichmäßig gerührt, ½ Pfd. feines Mehl darunter gemischt und der Kuchen bei mittlerer Hitze gebacken.

79. **Makronenkuchen.** ¾ Pfd. süße, mit Eiweiß nicht ganz fein gestoßene Mandeln, worunter ½ Uze. bittere sein können, ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, beides erwärmt, 5 Eiweiß, Saft und teilweise abgeriebene Schale einer Citrone oder Apfelsinenzucker.

Man vermischt die Mandeln mit dem Zucker und dem Eiweiß, fügt den Saft und die Schale der Citrone hinzu und streicht diese Masse auf große zur Kuchenform passend zusammengeklebte Oblaten. Man bäckt den Kuchen bei schwacher Hitze (3. Grad) und belegt die Oberfläche mit eingemachten Früchten.

80. **Mandelberg.** Man schlägt 8 frische Eiweiß zu einem ganz festen Schnee, mischt ⅘ Pf. durchgesiebten Stampfmelis mit 3 Uzn. Stärkemehl hinzu, setzt die Masse in einem messingenen Kessel auf gelindes Feuer und schlägt sie fortwährend mit der Schaumrute oder einem Schaumbesen, bis sie anfängt dick zu werden. Dann wird der Topf vom Feuer genommen und unter Hinzuthun von etwas mit Zucker feingestoßener Vanille oder abgeriebener Citronenschale die Masse geschlagen, bis sie kalt geworden. Darauf mengt man 1 Pfund ganz fein geschabte Mandeln, welche auf einer warmen Platte angetrocknet sind, mit einem Spaten durch die Masse und bringt diese dann auf Oblatenkränze; doch besser noch ist es, sie auf folgende Weise aufzutragen: Man schneidet 12 Kränze von Pappdeckeln in 1 Zoll Breite, jeden zur Hälfte der Breite kleiner als den andern, legt diese Kränze auf eine mit Papierbogen belegte und mit etwas Mehl bestäubte Platte und entfernt die Kränze. Auf die also bezeichneten Kreise wird die Mandelmasse 1 Zoll hoch verteilt und bei gelinder Hitze 1/2 Stunde gebacken. Sobald die Mandelkränze aus dem Ofen kommen, feuchte man das Papier auf der Kehrseite mit einem Schwamm an, wodurch das Gebackene sich löst, schneide sie, abgekühlt, mit einem Messer glatt, lege sie aufeinander, auch nach Belieben hier und da ein wenig Himbeer- oder Johannisbeergelee dazwischen, damit die Ringe fest liegen, und verziere die Spitze mit einem Blumenstrauß.

81. **Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt.** Blätterteig nach Nr. 4 und ½ Pfd. frische geriebene Mandeln, ½ Pfd. Zucker, 1 Ei, die abgeriebene Schale einer Citrone ⅛ Uze Zimt.

Von den letzten Zuthaten wird ein Teig gemacht, den man einen

halben Finger dick ausrollt und in schmale Streifen schneidet. Zugleich rollt man den Blätterteig aus und schneidet die Streifen soviel breiter, daß sie den Mandelteig einschließen, und rollt sie zusammen. So fährt man fort, bis aller Teig gerollt ist, schneidet aber jeden Streifen, zwei Finger breit kürzer als den andern, bestreicht die Stücke mit Ei, wälzt sie in grobgesiebtem Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf eine Platte und bäckt sie bei starker Hitze schnell gelb. Nachher werden sie aufeinander gelegt.

82. Spiegelkuchen. Man backe einen Kuchen mit einem schmalen Rande von englischem oder Mürbeteig, mache ein beliebiges Weingelee von einer halben Flasche Wein, gieße es, noch flüssig aber nicht warm, auf den erkalteten Kuchen und stelle diesen hin, bis das Gelee steif ist.

83. Blätterteig mit Citronen-Creme. Ein Blätterteig von $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl; zur Creme: $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßener Zucker, 4 Citronen, Weiß- oder Apfelwein nach Bedarf, 20 frische Eidotter, 5 Eiweiß, $^1/_2$ Eßlöffel feine Weizenstärke.

Man rollt den Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und bäckt ihn schnell gar. Dann bereitet man folgende Creme: Die Eidotter füllt man in ein Glas, gibt in ein gleiches den Saft von den Citronen nebst so vielem Weißwein, daß er mit den Eidottern gleichen Raum einnimmt. Dann wird beides mit dem bemerkten Zucker, abgeriebener Schale von 2 Citronen, Eiweiß und der aufgelösten Stärke untereinander gerührt und auf dem Feuer fortwährend geschlagen; endlich, wenn die Masse ganz steif geworden, diese schnell vom Feuer genommen und noch so lange geschlagen, bis sie nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man die Creme auf den Blätterteig und verziert sie mit kleinen Baisers.

84. Obstkuchen für 15 Personen. $\frac{2}{5}$ Pf. Vorschußmehl, 4 Uzn. Butter $2\frac{1}{3}$ Uzn. Zucker, 1 Ei und 2 Eßlöffel Rum, in Ermangelung kaltes Wasser.

Dies alles wird möglichst schon am vorhergehenden Tage gemengt, ausgerollt, kreuzweis zusammengeschlagen und nochmals derartig ausgerollt, daß man eine möglichst runde Form erhält. Dann wird der Teig mit einer Form bedeckt, abgerändert und auf eine vorgerichtete Platte gelegt; hier mit einem schmalen Rand versehen, die in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfel recht nahe zusammen kreisförmig auf den Teig gelegt, reichlich Zucker, Zimt, Korinthen, Citronenschale und

gestoßenes Backwerk darüber gestreut, Stückchen Butter darauf gelegt und der Kuchen schön gebacken.

Bei Kirschen oder Zwetschen wird vorher Zwieback über den Teig gestreut.

Anmerk. Bei allen Obstkuchen ist es anzuraten, das Obst nicht roh auf den Teig zu legen, sondern in Zuckersirup einige Minuten aufzukochen und dann zu benutzen. Das Obst wird gleichmäßiger gesüßt sein und schneller gar backen, so daß ein Verbrennen oder gar Austrocknen des Kuchenteiges zu langen Stehens wegen nicht vorkommt.

Der Kuchen kann bis zu acht Tagen in einem Töpfchen im Keller aufbewahrt werden.

85. **Apfelkuchen ohne Butterteig mit Mandelguß.** 18 bis 20 feine mürbe Äpfel von mittlerer Größe, zum Füllen derselben gut gewaschene Korinthen, Zucker, Zimt, Succade und etwas Butter; zum Guß 6 frische Eier, ¼ Pfd. geriebene Mandeln und ¼ Pfd geriebenen Zucker, ½ Theelöffel Muskatblüte.

Die Äpfel werden geschält, nach dem Herausbohren des Kernhauses mit Korinthen, Zucker, Zimt, Succade und einem Stückchen frischer Butter gefüllt und in einer zugerichteten Form oder Pfanne aufrecht nebeneinander gestellt. Dann werden Eidotter, Zucker, Mandeln und Muskatblüte ¼ Stunde stark gerührt, mit dem zu festem Schaum geschlagenen Eiweiß durchgemischt, über die Äpfel verteilt und die Masse 1—1¼ Stunde gebacken.

Man gebe diesen Kuchen womöglich warm; macht man ihn am vorhergehenden Tage, so kann man ihn ¼ Stunde vor dem Gebrauch in den Ofen stellen.

86. **Mannheimer Apfelkuchen.** Man rührt aus 3 Uzn. schaumig geriebener Butter, 7 Uzn. Zucker, 5 ganzen Eiern, Schale einer Viertel Citrone und ½ Pfd. Mehl einen leichten Teig, den man auf eine mit Butter bestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Platte streicht, mit Apfelscheiben dicht belegt und mit einem Guß aus ¼ Qt. saurer Sahne, 3 Eiern, Zucker und Vanille übergießt. Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze.

87. **Mailänder Apfelkuchen.** Man bäckt nach Nr. 36 einen großen Linzer Tortenboden und dünstet indes gute Borsdorfer Äpfel in Wein mit Zucker und Citronensaft weich, doch dürfen die Viertel nicht zerfallen. Auch 7 Uzn. Reis wird abgebrüht und in Sahne mit Zucker und Vanille weich und dick gekocht und dann kalt gerührt. Auch die Äpfel müssen abkühlen, bevor man sie auf den ebenfalls erkalteten Kuchen legen kann. Man bestreicht diesen Kuchen mit Aprikosenmarme=

lade, mischt unter den Reis ein Glas Maraskino und streicht ihn gleichmäßig auf den Kuchen, legt dann die Apfelscheiben darauf, bestreicht diese mit flüssig gemachtem Apfelgelee und belegt den Kuchen mit eingemachten Kirschen.

88. Kuchen von Hefenteig auf einer Platte mit frischen Zwetschen, auch mit Äpfeln oder andern beliebigen Früchten. 1 Pfund warmgestelltes Mehl, 7 Uzn. geschmolzene und abgeklärte Butter, ⅛ Qt. lauwarme Milch, 1 Uze. frische Hefe (siehe Nr. 1), 2 Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, ferner frische Zwetschen, und zum Überstreuen des Obstes Zucker, Zimt und Butter.

Man gibt das Mehl in eine Schale, in die Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, etwas Salz und in die Milch zerrührte Hefe, macht alles zu einem lockeren Teige, welchen man langsam aufgehen läßt, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf eine gut abgeriebene und bestrichene eiserne Platte; dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streut Zucker und Zimt darüber, läßt recht reife, gute abgeputzte und ausgesteinte Zwetschen in einem Topfe mit etwas Butter warm werden, legt sie dicht aneinander, mit der Innenseite nach oben darauf, kleine Stücke Butter und Zimt darüber, stellt den Kuchen solange an einen warmen Ort, bis er gut aufgegangen ist, und bäckt ihn schnell gar, weil sonst der Teig austrocknen würde.

Nach Belieben kann man einen Guß nach Nr. 8 darüber machen, ehe der Kuchen ganz gar ist, und ihn dann vollends gar backen.

Auf gleiche Weise bäckt man einen Kuchen mit Walderdbeeren oder Heidelbeeren, doch wärmt man dazu vorher die Beeren im Ofen und bestreut den Teig vor dem Auflegen mit geriebenem Zwieback.

89. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 1. 3 Pfund Mehl, 6 Uzn. Hefe, 7 Eier, 1 Citrone, 2 Pfund Butter, 2 Obertassen gestoßener Zucker, reichlich ¼ Qt. Milch, ½ Pfund ausgekernte Rosinen oder Korinthen.

Man mache in der Mitte des durchgesiebten Mehls eine Vertiefung, gebe Zucker, Eier, Rosinen, die abgeriebene gelbe Oberschale der Citrone und die Milch mit der aufgelösten Hefe hinein, nach und nach die ganz erweichte Butter und schlage den Teig, welchen man in einer erwärmten Schale gerührt hat, tüchtig. Dann bestreiche man eine sorgfältig gereinigte große Kuchenplatte mit weißem Wachs oder ungesalzener Butter, breite den Teig fingerdick darauf aus und lasse ihn in nicht zu großer Wärme aufgehen. Ist dieses erfolgt, so bestreicht man den Kuchen mit zerlassener Butter, bestreut ihn dick mit grob- oder feingestoßenem Zucker und bäckt ihn rasch gar.

Man kann diesen feinen, aber auch sehr fetten Kuchen in der Weise verändern, daß man nur $1^1/_2$ Pfund Butter in den Teig nimmt, letzteren nach dem Aufgehen durchweg einkneift, mit dem zurückbehaltenen $^1/_2$ Pfund Butter in kleine Stückchen belegt und dann dick mit Zucker bestreut. Die Eier dürfen darin nicht fehlen, wohl aber in gröberen Plattenkuchen.

90. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 2. Zuvor sei bemerkt, daß die nachfolgenden Kuchen vor dem Einschieben in den Ofen mit einer Gabel oder einem spitzen Messer durchweg durchstochen werden müssen, damit sie nicht blasig werden. Werden sie mit Daumen und Zeigefinger vor dem Belegen mit Butter gekniffen auf der ganzen Oberfläche, so ist das Durchstechen mit der Gabel nicht nötig.

Zum Teig: 2 Pfund feinstes, erwärmtes und dann durch ein Blechsieb gerührtes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. gute, völlig ausgewaschene Butter, $2\frac{1}{3}$—3 Uzn frische ausgewässerte Hefe, $2\frac{1}{3}$ Uzn kleingeschnittene Succade, 1 kleiner Theelöffel Salz, 2 Eier, $\frac{3}{5}$ Qt. warme, nicht heiße Milch. Auf den Kuchen: 10 Uzn. gröblich gestoßener Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter $2\frac{1}{3}$ Uzn. röblich gestoßene Mandeln; zum Besprengen des gebackenen Kuchens $^1/_2$ Tasse Rosenwasser, oder, wenn man diesen Geschmack nicht angenehm finden sollte, ebensoviel weißer Wein oder Zuckerwasser.

Das Mehl wird in einer erwärmten Backmulde mit der in Stückchen zerpflückten Butter vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die einige Minuten vorher in der Milch mit 2 Uzn Zucker aufgelöste Hefe nebst Eiern und Gewürz hineingegeben, mit einem breiten Messer von allen Seiten das Mehl nach der Mitte hingezogen, alles rasch untereinander geschlagen und wenig verarbeitet, was bei dieser Vorschrift eine Hauptbedingung ist. Der so entstandene weiche Teig wird nun mit der flachen, mit wenig Mehl bestäubten Hand auf einer etwas erwärmten Bäckerplatte einen halben Finger dick ausgebreitet, mit einem erwärmten Tassentuch bedeckt und an einem mäßig warmen Orte so lange — etwa 1—$1^1/_2$ Stunde — zum Aufgehen hingestellt, bis der Teig gehörig gehoben ist. Nachdem dies geschehen, bestreut man ihn mit einem Gemengsel von Zucker, Mandeln und Zimt, verteilt die in Stückchen zerpflückte Butter gleichmäßig darüber und bäckt den Kuchen bei guter Hitze etwa 15—20 Minuten. Er darf nur dunkelgelb, nicht bräunlich werden; noch weniger im Ofen austrocknen, sondern muß inwendig weich bleiben. Beim Herausnehmen besprengt man ihn auf der Platte mit Rosenwasser, Wein oder Zuckerwasser.

Anmerk. Ganz frisch sind die Butterkuchen am besten. Um sie aufzufrischen, was recht gut geht, setze man sie vor dem Gebrauch einige Minuten in

einen recht heißen Ofen. Sie werden gewöhnlich in zweifingerbreite und dreimal so lange Stückchen geschnitten.

91. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 3. Zum Teig 2 Pfund erwärmtes Mehl, ½ Pfd. gewaschene und womöglich ausgesteinte Rosinen, ¼ Pfd halb Butter halb gutes Schmalz, zusammen langsam geschmolzen, 1⅔ Uzn. frische Hefe, ½ Qt warme Milch und, wenn man sie gerade hat, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen des Kuchens ¼ Pfd geschmolzene Butter und zum Überstreuen ¼ Pfd Zucker und etwas Zimt.

Der Teig werde in einer warmen Schale angemengt, mit dem etwa noch fehlenden Mehl auf dem Kuchenbrett verarbeitet, geworfen, damit er zarter wird (siehe Nr. 1 dieser Abteilung) und ausgerollt, dann auf eine Kuchenplatte geschoben, nachdem er aufgegangen, mit ¼ Pfd. Butter bestrichen und mit ebensoviel Zucker bestreut und in gut geheiztem Ofen rasch braun gebacken.

92. Butterkuchen von Semmel- oder feinem Weißbrotteig. In Fällen, wo die Zeit zum Bereiten eines Butterkuchens sparsam zugemessen ist, kann nachstehende Vorschrift dienen:

2½ Pfund beim Bäcker bestellter Brötchenteig, ½ Pfd. abgeklärte, noch etwas warme Butter, 3 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, 2 erwärmte Eier, eine Messerspitze Muskatblüte und ½ Pfd. Rosinen oder Korinthen, welche in warmem Wasser gewaschen werden.

Dies alles wird mit dem Teig vermischt, der jedoch möglichst wenig verarbeitet werden darf. Wenn er auf der Platte gut aufgegangen ist, so bestreue man ihn wie in den vorhergehenden Vorschriften mit einer Mischung von gröblich gestoßenem Zucker und Zimt, lege auch ¼ Pfd. in Stückchen zerpflückte Butter darüber hin und backe den Kuchen schnell gar. Das Besprengen nach dem Backen mit Rosenwasser oder Wein ist auch hier zu empfehlen.

93. Amerikanischer Kuchen. (Originalrezept.) Man rührt 2 Pfund Maismehl mit guter Milch, etwas Salz und einigen Eiern zu einem nicht zu steifen Teige, verarbeitet ihn gut und thut ihn 1 Zoll hoch in eine mit Butter bestrichene Schüssel, begießt ihn oben mit zerlassener Butter und stellt ihn 1—1½ Stunde lang in einen heißen Backofen. Der Kuchen wird warm, wie er aus dem Ofen kommt, gegessen und zwar zum Kaffee oder Thee, zum Dessert, oder als Mehlspeise mit Kompott. Diesem Kuchen muß ebenfalls 1 Theelöffel voll Backpulver zugesetzt werden.

94. Göttinger Speckkuchen. Dieser namentlich bei Herren sehr beliebte Frühstückskuchen wird von fertig zubereitetem Brotteig gebacken.

Der letztere wird messerrückendick ausgerollt, auf eine mit Speck bestrichene, große Kuchenplatte gebreitet, mit einem Guß von dickem, saurem Rahm nebst 5 ganzen wenig geschlagenen Eiern versehen, dicht mit kleinen Würfeln von geräuchertem Speck, würfelig geschnittenen Zwiebeln, Kümmel und etwas Salz bestreut und in starker Hitze im Backofen, vor dem Brote, rasch gar gebacken. Durch Hinzufügung von Äpfelscheiben wird der Kuchen sehr verfeinert. Oft wird auch ein Guß von geriebenen Semmelkrumen mit Eiern und saurem Flott, auf jedes Ei 1 Eßlöffel, nebst feingeschnittenem Schnittlauch und etwas Salz auf den Kuchen gestrichen und dieser dicht mit feingewürfeltem Speck bestreut wie der vorhergehende. Der Speck darf aber niemals in den Guß gemischt werden.

95. Schlesischer Brünkelkuchen. Hierzu ein Butterkuchenteig nach Nr. 90 ohne Rosinen und Korinthen. Zum Überstreuen $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. geschmolzene und abgeklärte Butter $2\frac{1}{3}$ Uz. gröblich gestoßene Mandeln $\frac{1}{6}$ Uze Zimt.

Dies alles wird mit der Hand lose durchgemengt, so daß es kleine Krümel werden. Dann wird der Teig, nachdem er gut aufgegangen, auf einer Platte dünn ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit obigem Gemengsel bestreut, mit einer Feder noch etwas zurückbehaltene geschmolzene Butter darüber gesprengt und der Kuchen schnell gebacken.

96. Guter schlesischer Käsekuchen. Ein Teig wie in Nr. 91. Zum Überstreichen wird ein Suppenteller gute, abgelaufene dicke oder Käsemilch mit junger Sahne fein, aber nicht zu dünn gerührt, 1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimt nach Geschmack, 2 Eier und $\frac{1}{2}$ Pfd. gut gewaschene Korinthen durchgemischt.

Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und bäckt ihn schnell wie Butterkuchen. Je nach der Größe des Kuchens gibt man abends vor dem Gebrauch etwa 3 Qt. dicke Milch mit dem Rahm in einen losen Beutel und verwendet am andern Morgen diese von der Molke befreite Masse zum Guß über den Kuchen.

Dieser Kuchen ist, wenn er nicht im Ofen ausgetrocknet, sondern weich gebacken und frisch gegessen wird, von sehr angenehmem Geschmack.

97. Bremer Klaben. Zum Teig 3 Pfund gutes durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund gewaschene Rosinen, welche womöglich ausgesteint und dann warm gestellt werden, $\frac{1}{2}$ Pfd durchgesiebter Zucker, $\frac{3}{4}$ Qt. warme Milch, 3 Uzn. Hefe, 1 Theelöffel Salz, Gewürz nach Gefallen. Zum beliebigen Füllen, wobei die Rosinen

wegbleiben, $\frac{3}{4}$ Pfd. gewaschene und erwärmte Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $2\frac{1}{3}$ Uz langgeschnittene Mandeln, stark 1 Uze. Succade.

Man mache den Teig, wozu alle Bestandteile vorher erwärmt sein müssen, ganz nach Wickelkuchen, Nr. 106, lasse ihn langsam etwa $1^1/_2$ Stunde aufgehen und rolle ihn 2 Finger dick zu einem langen, schmalen Streifen aus, drücke diesen mit dem Rollholz in der Mitte der Länge nach ein, damit an den Seiten der Teig dicker werde, fülle, wenn es beliebt, diese Stelle mit Korinthen, Succade und Mandeln und schlage dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe man den Klaben in Form eines halben Mondes auf eine Platte, die Rückseite nach außen, worin einige Einschnitte gemacht werden, lasse ihn gehörig aufgehen, bestreiche ihn mit Ei und backe ihn bei mäßiger Mittelhitze eine reichliche Stunde.

98. Naumburger Stollen. Zum Teig $\frac{3}{5}$ Qt. warme Milch, 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen $2\frac{2}{3}$ Uzn Hefe, $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgesiebter Zucker $\frac{1}{6}$ Uze. Muskatblüte und soviel Mehl, als man zu einem lockeren Teige bedarf, der nicht an den Fingern klebt. Zum Bestreichen etwas geschmolzene Butter; zum Überstreuen $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Uze. bittere eingeschlossen, Zucker und Zimt.

Das Mehl wird durchgesiebt und mit der Butter an einen warmen Ort gestellt; Korinthen und Rosinen werden, nachdem sie gut gewaschen, im Ofen erwärmt.

Hat man die warme Milch in die Mitte des Mehles und dann die mit etwas Branntwein angerührte Hefe dazu gethan, so wird das übrige mit der Butter durchgearbeitet; Rosinen und Korinthen kommen zuletzt hinzu. Ist der Teig nun gemacht, so legt man ihn zum Aufgehen an einen warmen zugfreien Ort, formt ihn dann zu einem langen Brot, macht Einschnitte hinein, bestreicht den Stollen mit geschmolzener Butter und streut die gröblich gestoßenen Mandeln darüber. Wenn derselbe aus dem Ofen kommt, wird er nochmals mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

99. Hallorenkuchen (Hallesche Wecke). 1 Qt. Milch 2 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund ausgesteinte Rosinen, welche mit Rum besprengt werden, 1 Pfund gereinigte Korinthen, 3—4 Unzen trockene Hefe $2\frac{1}{3}$ Uzn süße, $\frac{1}{2}$ Uze. bittere gehackte Mandeln $2\frac{1}{3}$ Uzn kleingeschnittener Citronat, abgeriebene Schale einer Citrone, 2 g Muskatblüte, 6 Eidotter, 1 Theelöffel Salz und soviel Mehl, daß der Teig, welcher stark geschlagen wird, sich gut ziehen läßt.

Mit zurückbehaltener Butter und süßen Mandeln bestreiche und bestreue man eine große oder zwei kleinere Formen, gebe den Teig

hinein und stelle ihn an einen warmen Ort. Ist er recht gut aufgegangen, so läßt man ihn in einem nicht gar zu stark geheizten Ofen backen, bestreicht den Kuchen sogleich mit Butter und streut Zucker und Zimt darüber hin.

100. Roll- und Schneckenkuchen. 2¼ Pf. feines durchgesiebtes Mehl, 8 Eier, von 4 das Weiße zurückgelassen, 2⅔ Uzn mit Milch und Zucker aufgelöste Hefe, ½—¾ Pf. Farinzucker oder Melis, 1 Pfund gute ausgewaschene Butter, ½ Pf. Korinthen, ½ Pfd. ausgesteinte Rosinen, ¼ Qt. lauwarme Milch.

Alles dies muß vorab an einem warmen Orte gehörig durchgewärmt sein. Dann werden die Eier zerklopft, die Milch wird mit der Hefe zu den Eiern gegossen und die Hälfte des Mehles damit angerührt. Dieses läßt man 1/2 Stunde aufgehen, rührt nachher soviel Mehl dazu, daß man den Teig rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht von dem übrigen Mehl zum Unterstreuen und rollt den Teig dünn aus. Dann schneidet man ihn mit einem Backrädchen in stark zweifingerbreite Streifen, streut Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimt, auch nach Belieben Mandeln, der Länge nach fein geschnitten, darüber hin, rollt die Streifen in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in eine zugerichtete Tortenpfanne nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Sind größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen und bäckt sie bei starker Hitze 3/4—1 Stunde.

Ist man genötigt, den Kuchen zu einem zuverlässigen Bäcker in den Ofen zu schicken, so erkundige man sich genau, wann der Kuchen in den Ofen kommt, und lasse ihn, gut zugedeckt, in der Backstube aufgehen.

101. Elberfelder Kringel. 2 Pfund Mehl, ¾ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 5 Eier, ¼ Uze guter gestoßener Zimt (wo dieser nicht beliebt ist, kann er stets durch Vanille oder auch bei Hefenbackwerk durch Kardamom ersetzt werden) ¼ Qt. Milch, ¾ Pfd. Korinthen oder 2 Tassen Gelee und 2⅓ Uz frische Hefe.

Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und der Hefe an, läßt es aufgehen und nimmt dann ¼ Pfd. Zucker und soviel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter gibt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, mit dem übrigen Zucker nebst Zimt und Korinthen überstreut oder mit Gelee bestrichen, vorsichtig aufgerollt und zu einem offenen Kranze geformt. Dieser wird

dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und $^{3}/_{4}$ Stunde bei starker Hitze gebacken.

Wünscht man beim Backen dieses Kringels zugleich ein zweites Gebäck zu haben, so kann man vor dem Aufrollen des Teiges den vierten Teil davon zurückbehalten, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker durcharbeiten und Mandelkränze formen und backen, wie diese beim kleinen Backwerk beschrieben sind. Es würden dazu 2½ Lzn Mandeln nötig sein.

102. Napfkuchen (Form- oder Rodonkuchen). Nr. 1. 1 Pfund feinstes Mehl, welches der Klümpchen wegen durch einen Durchschlag getrieben wurde, ¾ Pfd. abgeklärte und wieder kalt gewordene Butter, ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, 15 Eier, abgeriebene Schale einer Citrone, ein Stückchen feingeschnittene Succade und 1 Lze. frische gewässerte, mit Milch zerrührte Hefe und $^{1}/_{2}$ Theelöffel Salz.

Nachdem die genannten Teile gehörig durchwärmt, auch im Winter die Eier in warmem Wasser erwärmt worden und die Hefe mit etwas warmer Milch und 1 Theelöffel Zucker aufgelöst, reibe man die Butter zu Schaum, rühre allgemach Zucker, Salz und Citronenschale hinzu, sowie auch abwechselnd 1 Eßlöffel Mehl, 1 ganzes Ei und fahre damit fort, bis alles verrührt ist, wo alsdann die Hefe durchgemischt wird. Dann schlage man den Teig mit der runden Seite des Rührlöffels solange, bis er überall Blasen wirft, lasse ihn in der zugerichteten Form langsam etwa $1^{1}/_{2}$ Stunde zugedeckt an einem zugfreien Orte aufgehen und backe den Kuchen bei guter Mittelhitze 1 Stunde.

Man kann bei dieser und der nächsten Vorschrift nach Gefallen den Zucker weglassen und geriebenen Zucker zum Kuchen geben.

103. Napfkuchen. Nr. 2. 1 Pfund feinstes durchgesiebtes Mehl, ¾ Pfd. abgeklärte Butter, ¼ Pfd etwas gröblich gestoßene Mandeln, ¼ Pfd. durchgesiebter Zucker, 9 frische Eier, $\frac{1}{10}$ Qt. frische erwärmte Milch, abgeriebene Schale einer Citrone, $^{1}/_{2}$ Theelöffel Salz und 1 Lze. frische Hefe. — Die Butter wird zu Schaum gerieben, dann gibt man unter stetem Rühren nach und nach die Eier hinzu, dann Mandeln, Milch, Gewürz, Zucker und aufgelöste Hefe, rührt zuletzt löffelweise das Mehl durch, und läßt die Masse in einer mit Butter bestrichenen und mit Puderzucker oder Zwieback bestreuten Form nach Nr. 1 aufgehen und backen.

Anmerk. Bei Napfkuchen, Rollkuchen und allen anderen Hefenbackwerken kann man überall statt Hefe gutes Backpulver nehmen

104. Pariser Napfkuchen. Man löst ½ Lzn Hefe in einer Tasse Milch auf. Dann rührt man 1 Pfd Butter zu Schaum, fügt 3 ganze

Eier, 3 Eigelb, 5 Uzn. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen und ebensoviel Rosinen, $1/2$ Theelöffel Salz, $1\frac{2}{3}$ Uzn. gewiegte Succade, $\frac{1}{2}$ Uze. geriebene bittere Mandeln, 1 Löffel Vanillezucker, geriebene Citronenschale, etwas Muskatblüte, 3 Löffel Cognac und die aufgelöste Hefe hinzu und fügt zuletzt $1\frac{1}{4}$ Pf. feinstes durchgesiebtes Mehl hinzu. Man schlägt den Teig recht tüchtig, bis er lose und leicht erscheint, füllt ihn dann sofort in eine gut vorbereitete große Form, stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort und bäckt ihn dann bei gleichmäßiger Wärme lichtbraun. Man stürzt den Kuchen, besiebt ihn gleichmäßig und dicht mit feinstem Puderzucker und hält dann eine glühende Schaufel darüber, bis er glasiert erscheint.

105. Korinthenplatz. $1\frac{3}{4}$ Pf. Mehl, $\frac{3}{4}$—1 Pfund Korinthen, gut gewaschen, $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeklärte Butter, $\frac{1}{2}$ Qt. lauwarme Milch, $2\frac{1}{3}$ Uzn Hefe, 1 Obertasse Zucker, 2 Eier, Muskatblüte oder Zimt und etwas Salz.

Dies alles wird 1 Stunde vor dem Anrühren an einen warmen Ort gestellt. Dann rührt man Milch, Eier und die Hälfte der Hefe mit der Hälfte des Mehls an, läßt dies aufgehen und macht es mit dem übrigen zum Teig, welchen man mit der runden Seite eines Löffels so lange stark schlägt, bis er Blasen wirft. Darauf läßt man den Teig in einer ausgestrichenen Form 1—$1^1/_2$ Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit verdünntem Ei und läßt den Kuchen bei starker Mittelhitze $^3/_4$—1 Stunde backen.

106. Wickelkuchen. Zum Teig $1\frac{1}{4}$ Pf. feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. ausgewaschene Butter, nach Belieben $2\frac{1}{3}$—$5\frac{1}{3}$ Uzn. Zucker, 3 Eier, $1\frac{2}{3}$ Uz. Hefe, $\frac{1}{4}$ Qt. lauwarme Milch, 1 Theelöffel Salz; auf den Teig $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Uze. kleingeschnittene Succade oder Pomeranzenschale oder in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (A. Nr. 59) und $\frac{1}{6}$ Uze Zimt.

Nachdem alle benannten Teile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weichgewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe, Salz und Milch untereinander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Danach rollt man ihn zu einem langen, 6 Zoll breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche vorher gewaschen und im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rundherum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist; jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt.

Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und bäckt ihn bei starker Mittelhitze 1—$1^1/_4$ Stunde.

107. **Gewöhnlicher Topfkuchen.** Zu 2 Pfund gutem Mehl ¼ Pfd. Butter, doch kann man auch zur Hälfte Schweineschmalz und gutes, ausgeglühtes Rüböl nehmen, ferner ¼ Pfd. Rosinen oder in Stückchen geschnittene gut getrocknete Birnen, 1—2 Eier, ⅜ Qt. warme Milch, knapp 1 Uze frische Hefe, 2—3 nicht ganz weich gekochte, kalt gewordene und geriebene Kartoffeln, 1 Theelöffel Salz und nach Gefallen etwas Muskatblüte.

Die Eier werden klein geschlagen, Hefe, Kartoffeln, Salz und Milch dazu gerührt und hiermit das übrige vermengt. Dann wird der Teig stark geschlagen, in einer mit Schmalz oder Öl bestrichenen tiefen Pfanne, zugedeckt, zum langsamen Aufgehen hingestellt; wenn das nach etwa $1^1/_2$—2 Stunden erfolgt ist, auf dem Ofen, zugedeckt, ganz langsam gebacken. Nachdem der Kuchen oben trocken geworden, wird er umgewendet und vollends gar gebacken.

Sollte man gerade keine gekochten Kartoffeln vorrätig haben, welche jedoch den Topfkuchen milder und lockerer machen, so würde auf reichlich ½ Qt. Milch gerechnet werden müssen. Der Teig wird dadurch verbessert, daß man ihn am vorhergehenden Tage anrührt und bis zum Aufgehen in den Keller stellt.

II. Kleines Backwerk.

Vorbemerkung. Um das kleine Backwerk ohne Bröckelei schnell von der Platte zu lösen bestreiche man diese, nachdem sie gut abgerieben und erwärmt worden, mit einem Stückchen weißem Wachs. Nach dem Backen nehme man die kleinen Kuchen, Kringel ꝛc. mit einem langen dünnen Messer so heiß wie möglich vom Blech; sollte das Gebackene aus Versehen auf der Platte kalt und also fest geworden sein, so bedarf es zum Abnehmen nur des Warmmachens der Platte.

108. **Blätterteigschnittchen.** (**Fleurons.**) Dieselben dienen zum Verzieren einer Ragoutschüssel oder als Beilage dazu. Man treibt Blätterteig eine Federspule stark aus, sticht ihn mit einer kleinen runden Form oder einem Glase aus, bestreicht die Stücke mit verdünntem Ei, klappt sie zusammen, bestreicht auch die obere Seite der Halbmonde und bäckt sie gelb.

109. **Marschallstörtchen.** Blätterteig, 2 Eiweiß, ¼ Pfd. Zucker, 3 Uzn. geriebene Mandeln.

Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Boden aus und legt etwas von folgender Mischung darauf, welche man mit einem Theelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß, Zucker und Mandeln. Diese Törtchen werden bei starker Hitze gelb gebacken, danach erst mit dem Eierschnee bestrichen und im Ofen 1 Minute getrocknet. Sie werden frisch gegessen.

110. Fruchttörtchen. Mürbeteig oder Blätterteig, Ei, beliebige frische oder Zucker-Früchte, Zucker und Zimt.

Der Teig wird ganz fein ausgerollt, dann werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, aus der Hälfte dieser, um Ränder zu formen, kleinere Boden gemacht, die ersten rund herum, nur nicht die Seiten, mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf gelegt und die Kuchen rasch gelb gebacken. Dann belegt man die Oberfläche der Törtchen in der Mitte mit eingemachten Früchten ohne deren Saft, oder mit frischen süß und dick eingekochten Kirschen &c.

Ebenso kann man von dem ausgerollten Teig viereckige etwa 15 cm große Stücke schneiden, diese mit gezuckerten oder eingemachten abgetropften Früchten belegen, auch wohl mit Fruchtgelee bestreichen, die vier Ecken in der Mitte zusammenlegen, mit Ei bestreichen und backen. Man drückt nach dem Backen eine Kirsche oder Hagebutte auf die Mitte und nennt dies Backwerk „süße Briefe" Hat man kleine Förmchen, so füttert man diese mit Teig aus, bäckt die Törtchen und füllt sie dann mit beliebigem feinen Kompott, mit Fruchtmarmelade oder auch mit eingemachten Früchten. Man überstreicht sie zuletzt gern mit steifem gesüßten Eierschnee und bestreut sie mit Mandeln und läßt den Schnee etwas Farbe annehmen. Für die einfache Küche belegt man den ausgerollten Teig nur mit einem Apfelmus oder Zwetschenkompott, bedeckt ihn dann mit zweitem Teigdeckel, sticht mit einem Weinglase Kuchen aus, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Zucker. Hat man kein Kompott zur Hand, sticht man nur den Teig aus, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit Mandeln und bäckt die Kuchen ohne Fülle, um sie als „Kolatschen" aufzutischen.

111. Französische Kolatschen. Man rührt ¼ Pfd. Butter, 1 Ei, 1 Eidotter und 2½ Uzn Zucker zusammen und fügt ½ Obertasse Franzbranntwein oder Rum und 7 Uzn. Mehl hinzu. Hiervon setzt man mit dem Löffel kleine Klöße auf eine mit Wachs bestrichene Platte, bestreut sie mit gestoßenem Kandis und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

112. Hefenkolatschen. ½ Pfd ausgewaschene Butter, 5 Eidotter, 1 Uze. Zucker, Citronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, 1 Uze. in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und ¾ Pfd. feines erwärmtes Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, das übrige nacheinander hinzugerührt, dann setzt man davon walnußgroße Klöße auf eine bestrichene Platte, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hagebutte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und bäckt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

113. Schweizer gefüllte Kröpfli. Zum Teig: ½ Pfd. Mehl, 7 Uzn. Butter, 1¾ Uzn. Zucker, 3 Eßlöffel französischer Branntwein, 1 Eßlöffel Wasser, zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee.

Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, ringsum etwas angedrückt, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

114. Äpfel in Mürbeteig. Beliebiger Teig, mürbe Äpfel, Arrak oder Rum, eingemachte Johannisbeeren oder Johannisbeer-Gelee, am angenehmsten ist Dreimus (siehe T., eingemachte Früchte) und einige Makronen oder Mandeln, Korinthen, Zucker, Zimt und Citronenschale; ferner Zucker, Ei und Mandeln.

Die Äpfel werden geschält, ausgebohrt, abends oder einige Stunden vor dem Gebrauch mit Arrak begossen, mit Zucker und Zimt bestreut. Nachdem der Teig dünn ausgerollt und in viereckige passende Stücke geprädert, werden die Äpfel mit dem angegebenen Eingemachten, wozu man ein paar gestoßene Makronen mischen kann, gefüllt. Auch können die Äpfel mit feingeschnittenen Mandeln, gewaschenen Korinthen, Zucker und Citronenschale gefüllt werden. Dann wird jedesmal ein Apfel auf ein Stückchen Teig gesetzt, die vier Spitzen nach der Mitte hin zusammengeschlagen, die so eingehüllten Äpfel oben in geschlagenes Ei, dann in eine Mischung von gröblich gestoßenen Mandeln und Zucker gedrückt und bei starker Mittelhitze gebacken.

115. Mailänder Schnitten. ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 7 Uzn. Zucker, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Franzbranntwein und 1 Ei.

Dies wird zum Teig gemacht, ausgerollt, in schräge Vierecke geschnitten, auch nach Belieben mit Ei bestrichen, schnell gebacken, und nach dem Erkalten mit einigen Stückchen Fruchtgelee belegt.

116. Schweizer Schokoladebrot. Man rührt zu dem steifen Schaum von 3 Eiern 7 Uzn. Zucker, 2½ Uzn. gestoßene Mandeln und 1⅔ Uz geriebene Schokolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale, längliche Stückchen und bäckt sie bei schwacher Hitze.

117. Quittenwürstchen. Quitten werden in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und soviel Zucker als Quittenmus genommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit geriebenen Mandeln, Citronat, Orangenschale, Zimt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgeteilt.

118. Speculaci oder Theeletterchen an den Weihnachtsbaum. 1 Pfund feines, durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, ½ Pfd. ausgewaschene Butter, 3 Eier, 2 g Zimt, abgeriebene Schale einer Citrone und ein Theelöffel Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Teilen — mit Ausnahme des Backpulvers zum Teig gemacht, welcher über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt werden muß; es schadet dem Teig gar nicht, wenn man ihn mehrere Tage vorher macht und an einem kalten Orte aufbewahrt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Backpulver darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus ihm mit beliebigen Blechformen Figuren ausgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.

119. Feine Anisplätzchen (auch zum Weihnachtsbaum passend). ⅘ Pf. halb feines Mehl, halb Puder, ⅘ Pf. Zucker, beides durchgesiebt, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen.

Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schaum gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt; dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie auch nachdem auf gleiche Weise das Mehl. Diese Mischung wird theelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

120. Gute Zuckerplätzchen. ½ Pfd. Puder, ½ Pfd. gestoßener Zucker, beides fein durchgesiebt, 4 frische Eier, abgeriebene Schale einer Citrone.

Die Eier werden mit Zucker und Gewürz 1/4 Stunde stark gerührt, dann wird das zu steifem Schaum geschlagene Weiße durchgemischt und danach der Puder möglichst schnell durchgerührt. Dies wird theelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

121. Mandelplätzchen. ½ Pfd. feines durchgesiebtes Mehl, ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, 1⅔ Uzn. Butter, 2⅓ Uzn geriebene Mandeln, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone.

Man reibt die Butter zu Sahne, rührt, indem man nach und nach Eier, Zucker, Gewürz und Mandeln hinzugibt, 1/4 Stunde, mischt das Mehl unter die Masse und bäckt sie theelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze.

122. Schokoladeplätzchen. 7 Uzn. durchgesiebter Zucker, ¼ Pfd. geriebene und durchgesiebte süße Schokolade, 2⅓ Uzn. feines Mehl und 4 Eiweiß.

Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, mit den benannten Teilen schnell vermischt, dann werden kleine Plätzchen davon auf eine stark bestrichene Platte gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

Auch kann man der Teigmasse noch 1⅔—2⅓ Uzn. geriebene süße Mandeln nebst einigen bitteren zusetzen.

123. Vanilleplätzchen. ¾ Pfd. Weizenmehl und ¼ Pfd. Kartoffelmehl, 1 Pfund Zucker, dies alles durchgesiebt, 7 ganze Eier, ein 3 Zoll langes Stück mit Zucker gestoßene Vanille.

Die Eier werden mit dem Zucker 3/4 Stunde tüchtig gerührt, dann gibt man die Vanille und nach und nach das Mehl hinzu. Unterdes wird die Platte abgerieben, gut bestrichen und mit etwas Mehl bestäubt, wodurch das Zusammenfließen der Plätzchen vermieden wird. Dann thut man von der Masse jedesmal einen kleinen Eßlöffel mit Zwischenräumen auf die Platte, stellt diese 1/2 Stunde hin und bäckt die Plätzchen in Mittelhitze schön gelb.

Die Plätzchen sind besonders beliebt zum Wein und erhalten sich in einem zugedeckten Porzellangefäß eine geraume Zeit.

124. Gewürzplätzchen. 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Zucker, 12 große oder 14 kleine Eier, die Schale von 2 Citronen, 2 Uzn. Succade, ⅛ Uze gestoßene Nelken, ⅙ Uze gestoßener Zimt, ⅛ Uze gestoßener Kardamom.

Eier, Zucker und Gewürz werden 1/2 Stunde gerührt und nach und nach das Mehl hinzugegeben. Die Platte wird mit Wachs bestrichen, die Masse theelöffelweise darauf gelegt und gelbbraun gebacken.

125. Zimtsterne. 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 1 Pfund sorgfältig ausgesuchte Mandeln, welche gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben werden, 6 Eiweiß ⅛ Uze feiner Zimt und die kleingeschnittene Schale einer Citrone.

Man rührt Zucker und Citronenschale mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß ¼ Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimt hinzu, setzt einen Teil dieser Mischung beiseite, rührt dann die Mandeln gut durch, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittels eines Ausstechers zu Sternen von beliebiger Größe, welche man mit dem hingestellten Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte langsam bäckt.

Dieses Backwerk ist sehr lange haltbar.

126. Thee- und Zimtbrezeln. ¾ Pfd. feines Mehl, ½ Pfd. Zucker, beides durchgesiebt, ¼ Pfd. langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 3 Eier, ⅛ Uze guter Zimt, ein Theelöffel Backpulver

Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit dem Backpulver, dem Zimt und Mehl zum Teig gemacht, Brezeln daraus geformt, diese mit Eigelb und Wasser bestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

127. Schwäbische Kringel. Aus 1 Tasse geschmolzener Butter, ebensoviel dicker saurer Sahne, 2 Eiern, ½ Theelöffel Kardamom, etwas Citronenschale, 5 Uzn. feinem Zucker, einer Prise Salz, 1 Theelöffel Backpulver und 11⅔—13⅓ Uzn Mehl knetet man einen gleichmäßigen Teig. Man rollt ihn aus, formt kleine Kringel davon, legt sie auf ein bestrichenes Brett und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

128. Kaffeebrezeln. Aus ¾ Pfund Mehl, 1 Uze. frischgebranntem, feinstem gemahlenen Kaffee, zwei ganzen Eiern, 2 Dottern, 5 Uzn. feinem Zucker, 3 Uzn. Butter, etwas gestoßener Vanille, geriebener Citronenschale und einer Prise Salz, sowie ¼ Uz deutschem Backpulver macht man einen lockeren, gut durchgearbeiteten Teig. Man formt kleine Brezeln aus der Masse und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelbbraun.

129. Celler Kringel. 3 Eier werden hart gekocht und nach dem Erkalten so fein wie möglich gehackt. Dann knetet man aus ¾ Pfd. Mehl, ebensoviel Butter, 7 Uzn. Zucker, einer Prise Salz, etwas Citronenschale und wenig gestoßener Vanille einen geschmeidigen Teig, aus dem man Kringel formt, die man in Eiweiß und Zucker wendet und in mäßig heißem Ofen gelbbraun bäckt.

130. Hohenzollernküchlein. 1 Pfd. Mehl, 7 Uzn. süße, gröblich gestoßene Mandeln, 4/5 Pf. gelber Farinzucker, 4 Eier, etwas gestoßene Vanille, 1 2/3 Uzn. geriebene Schokolade, 1 2/3 Uzn. feingeschnittene Succade, etwas geriebene Muskatnuß und 1/3 Uzn. Backpulver verknetet man zu einem Teig, der sich formen läßt, ohne zu brechen. Man nimmt Stücke davon, formt daumendicke, lange Rollen, drückt sie oben etwas platt, kerbt sie nach 10 cm etwa immer ein, bäckt sie bei mäßiger Hitze und bricht sie, wenn sie noch heiß sind, an den eingekerbten Stellen auseinander.

131. Lüftlein (Gebäck für Kranke). 3 Uzn. Butter wird schaumig gerührt, 3/5 Pf. feiner Zucker, 5 Eier, 1/4 Qt. Milch, 1 Eßlöffel Backpulver und 1 2/5 Pf. Mehl hinzugefügt. Man knetet davon einen leichten Teig, rollt ihn aus, sticht längliche Kuchen davon und bäckt sie im Ofen goldbraun.

132. Käsestangen. Aus 1/2 Pfd. Mehl 4 2/3 Uzn. Butter, 8 Eßlöffeln saurer Sahne, 1 Theelöffel Salz, einer Prise Cayennepfeffer und 7 Uzn feingeriebenem Parmesankäse macht man einen festen Teig, läßt ihn über Nacht im Keller ruhen, rollt ihn am anderen Tage 1/2 cm dick aus, schneidet ihn in Streifen und bäckt die Stangen lichtgelb, ja nicht braun, weil sie sonst bitter schmecken.

133. Käseröhrchen. Man rollt einen guten Blätterteig nach Nr. 2 oder 3 in Blättchen in der Größe einer Spielkarte aus, bestreicht jedes Blättchen mit etwas von einer Fülle, die man aus 2 Uzn. schaumig gerührter Butter, 4 Eigelb, 4 Uzn. geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und dem Schnee von 3 Eiweiß hergestellt hat, rollt die Blätterteigblättchen, nachdem man die Ränder mit Ei bestrichen, röhrenförmig zusammen und bäckt sie lichtbraun. Feiner als die Käsestangen, von trefflichstem Geschmack. Beide Gebäcke werden statt Butter und Käse gereicht.

134. Mandelspäne auf Oblaten. 1/2 Pfd. abgezogene, gewaschene, mit einem Tuche abgetrocknete und in Streifen geschnittene Mandeln, 7 Uzn. Zucker, 2 Eiweiß, etwas abgeriebene Citronenschale, 2 gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser.

Nachdem man Eiweiß, Zucker, Gewürz und Orangenblütenwasser zu einer dicken Masse gerührt und mit den Mandeln vermischt hat, wird der Teig messerrückendick auf Oblaten gestrichen, in fingerlange, zweifingerbreite Stücke geteilt, diese bei schwacher (3. Grad) Hitze gebacken und noch heiß über ein glattes rundes Holz gedrückt, um sie zu einer halben Rundung zu formen.

135. Mandelschnitte. Ausgewaschene Butter, durchgesiebter Zucker, geriebene Mandeln und feines durchgesiebtes Mehl, von jedem Teile ½ Pfd 2 Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem übrigen zum Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Überstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig 1/2 Finger dick aus, schneidet länglich viereckige Schnitten daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

136. Blitzkuchen. Butter, durchgesiebter Zucker, feines durchgesiebtes Mehl, von jedem ½ Pfd. ¼ Pfd. Mandeln, 4 ganze Eier, abgeriebene Schale einer halben Citrone. Nachdem die Butter langsam geschmolzen, abgeklärt und dick gerührt, gibt man unter stetem Rühren nach und nach die ganzen Eier, sowie auch allgemach den Zucker, wovon man jedoch einen Teil zum Überstreuen zurückläßt, die Citronenschale und zuletzt das Mehl hinzu. Dann streicht man diese Masse messerrückendick auf eine Platte, welche, da dies Backwerk sonst bröckeln würde, mit Wachs bestrichen sein muß, wie es im Vorbericht zum kleinen Backwerk bemerkt worden. Ist das geschehen, so bestreut man den Kuchen mit einer Mischung von lang geschabten Mandeln und dem zurückgestellten Zucker, bäckt ihn bei mittlerer Hitze schnell gelb und schneidet ihn sogleich, nachdem er aus dem Ofen gekommen, in schrägwinkelige Vierecke.

137. Hobelspäne. 1 Pfund feines durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund geriebener Zucker, ¾ Pfd. geschmolzene Butter, 6 Eier, Schale einer Citrone.

Nachdem dies gut gerührt, wird die Masse so dünn wie möglich auf eine mit Butter bestrichene Platte gebracht und 8—10 Minuten hellgelb gebacken. Dann wird der Kuchen ganz heiß in 1½ Zoll breite und 8 Zoll lange Streifen geschnitten und schnell wie Hobelspäne um einen dicken Stock gewickelt.

138. Berlingos (vorzüglich zum Wein, Thee und zu Weihnachten). 1½ Pf. Mehl, 1 Pfund Zucker, ⅝ Pf. frische Butter, 5 Eier und 1 abgeriebene Citronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach Eier, Zucker und Citronenschale hinzugerührt, sowie zuletzt das Mehl. Aus diesem weichen Teige formt man kleine Kränze, die man auf eine gut gereinigte, mit Butter abgeriebene und mit etwas Mehl bestäubte Platte nicht zu nahe aneinander legt. Sie dürfen beim Backen nur dunkelgelb werden.

Auch können die Berlingos vor dem Backen mit Eiweiß bestrichen und mit einer Mischung von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut werden, was Wohlgeschmack und Ansehen erhöht.

139. Wiener Pfaffenhütchen. ¾ Pfd feines Mehl, ½ Pfd. gesiebter Zucker, 7 Uzn. frische, in kleine Stückchen zerpflückte Butter, 1 Theelöffel voll feiner Zimt, 8 feingestoßene Nelken, abgeriebene Schale einer halben Citrone, 2 ganze Eier und 3 Eidotter.

Dies alles macht man zu einem glatten Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett messerrückendick aus, schneidet ihn in dreieckige Stücke, welche man mit beliebigem Eingemachten bestreicht. Dann werden die Spitzen darüber zusammengebogen und die Hütchen auf einer mit Mehl bestäubten Platte gelb gebacken.

140. Wiener Eisbogen. ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, ½ Pfd feines Mehl, 5 frische Eier, abgeriebene Schale einer Citrone, 1 kleiner Theelöffel gestoßene Muskatblüte und 2½ Uzn Mandeln

Eier, Zucker, Muskatblüte, Saft und Citronenschale werden tüchtig gerührt, dann wird nach und nach das durchgesiebte Mehl unter die Masse gezogen, diese messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit einem Gemisch von feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und langsam gelb gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er sofort in dreifingerbreite Streifen geschnitten, die man fingerlang glatt durchschneidet und schnell, ehe sie erkalten, um ein Rollholz biegt.

141. Wiener Zollen. ½ Pfd. feines Mehl, ½ Pfd. Zucker, 3 Eier, ⅛ Uz feiner Zimt, $\frac{1}{10}$ Uz Kardamom, ebensoviel Nelken, abgeriebene Schale einer halben Citrone, 3 Stück recht fein gehackte eingemachte Walnüsse.

Nachdem Mehl und Zucker durchgesiebt, werden alle benannten Teile, mit Ausnahme des Mehls, ¼ Stunde recht stark gerührt; dann wird das Mehl löffelweise hinzugerührt, und nachdem jeder Theelöffel dieser Masse in feingestoßenem Zucker umgedreht ist, formt man längliche Stückchen daraus und läßt sie auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei schwacher Hitze gelb backen.

142. Tiroler Schnittchen. Aus ½ Pfd. Butter, ebensoviel geriebenen Mandeln, ¼ Pfd. Zucker, 5 Eidottern, 1 Glas Rheinwein, ½ Pfd. Mehl, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 2 Theelöffeln gestoßenem Anissamen bereitet man einen Teig. Man rollt ihn aus, zerschneide ihn in schräge Vierecke, bestreicht diesen mit zerquirltem Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf bestrichener Platte bei mäßiger Hitze goldbraun.

143. Berliner Brötchen. Man bäckt in kleinen Förmchen eine beliebige Biskuitmasse, stürzt die Törtchen und läßt sie erkalten. Dann schneidet man sie in vier Teile, bestreicht jeden Teil auf einer Seite mit einer feinen Obstmarmelade und taucht sie in einen steifen Eiweißschnee, den man mit Vanillezucker gewürzt hat. Dann bäckt man die Brötchen in sehr gelind warmem Ofen gelblich, bespritzt sie mit aufgelöstem Fruchtgelee, daß sie wie gefleckt aussehen und gibt sie sofort warm zur Tafel.

144. Prophetenkuchen. ¾ Pfd. durchgesiebtes Mehl, 3 Uzn. Butter, 3 Uzn. feiner Zucker, 5 Eier und 2 Löffel süße Sahne werden nebst einer Messerspitze Salz gut untereinander gearbeitet. Der dickflüssige Teig wird auf ein bestrichenes Blatt gestrichen, und beinahe gar gebacken. Dann bestreicht man den Kuchen mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit feinem Zucker, bäckt ihn vollends gar und zerschneidet ihn in beliebige Formen.

145. S-Kuchen. 1 Pfd. Mehl, ⅗ Pf. Butter, ⅗ Pf. Zucker, 2 ganze Eier, etwas Citronenschale und Kardamom.

Hiervon macht man im kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in Form eines S auf einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Platte dunkelgelb backen läßt.

146. Gebrannte Mandeln. 1 Pfund mit einem Tuche abgeriebene, ungeschälte Mandeln, 1 Pfund Zucker, nach Belieben ⅛ Uze Zimt.

Den Zucker tunkt man in Wasser und kocht ihn in einer kleinen messingenen Kasserolle bis zu folgender Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen; wenn der Zucker in Blasen davon fliegt, so ist er gut. Es werden dann die Mandeln hineingeschüttet, die man beständig mit einem eisernen Spaten rührt, bis sie den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf vom Feuer und rührt die Mandeln fortwährend, bis sie trocken geworden sind, worauf man den Topf wieder ans Feuer setzt und die Mandeln rührt, bis sie glänzen. Nun schüttet man sie auf eine flache Schüssel, mischt noch heiß den Zimt durch und pflückt sie voneinander.

147. Gesalzene Mandeln, sehr beliebt bei Herren. Man brüht dazu die Mandeln, zieht sie ab und siedet sie unter beständigem Rühren so lange in Olivenöl, bis sie braun und knusperig werden. Sie werden auf weißem Fließpapier getrocknet, und dann mit feinstem Tafelsalz, das in England mit ganz wenig Cayenne gemischt wird, bestreut.

148. Muskaziner Mandeln. ¾ Pfd. Mandeln mit der Schale, ¾ Pfd. geriebener Zucker, 8 Eiweiß, ⅛ Uze Zimt, ⅛ Uze Nelken und abgeriebene Citronenschale.

Die Mandeln werden abgewischt, gerieben und mit dem Eiweiß, Zucker und Gewürz auf gelindem Feuer solange gerührt, bis die Masse beim Anfühlen nicht mehr klebt; dann läßt man sie abkühlen, formt kleine Mandeln daraus und bäckt sie bei schwacher Hitze.

149. Busserln (Baisers) oder spanischer Wind. Zu diesen leichten Backwerken kann nur der feinste, ganz trockene Puderzucker gebraucht werden, wenn sie geraten sollen. 1 Pfund fein durchgesiebter Zucker, etwas mit Zucker möglichst fein gestoßene Vanille, von 4—6 recht frischen Eiern das Weiße.

Letzteres wird zu einem so festen Schaum geschlagen, daß man ihn schneiden kann (siehe Abschnitt A. Nr. 2) Zucker und Vanille langsam hineingestreut, wobei man immer schlägt; dies mit einem Theelöffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt und langsam bei schwächster Hitze gebacken oder mehr getrocknet.

In der feinen Küche werden die Baisers mit Schlagsahne gefüllt. Man formt aus der Teigmasse mit einem Eßlöffel mittelgroße Eier, bäckt sie, nimmt von unten das Inwendige der Baisers heraus und füllt sie im Augenblick, da man sie zur Tafel reicht, mit steifer Schlagsahne.

Vielfach bäckt man die Baisers auch auf einem mit Papier belegten Brett in Form eines halben Eies, bestreicht dann die Unterseite eines jeden Eies mit Fruchtgelee und drückt immer zwei Baisers aneinander.

150. Süße Makronen. 1½ Pf. geriebener Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale einer Citrone.

Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Citronenschale und dem sehr festen Eiweißschaum eine gute Weile gerührt, von der Masse mit einem Löffel runde oder längliche Häufchen auf eine heißgemachte, mit Wachs bestrichene Platte gesetzt und bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Makronen auf Oblaten backen, was am bequemsten ist. Hat man indes beides nicht, und muß sie auf Papier backen, so bestreiche man dieses, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der unteren Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

Statt nur süße Mandeln zu nehmen, nimmt man auch nur 3 Teile süße und 1 Teil bittere und erhält so „bittere Makronen"

Mischt man dagegen ⅛ Uze Zimt, etwas Nelken und Muskatblüte unter die Masse, so nennt man sie „Gewürzmakronen"

151. Schokolade-Makronen. ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, ⅜ Pf süße und 1⅔ Uzn bittere Mandeln 2⅓ Uzn geriebene Schokolade, knapp 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille.

Dies alles wird solange tüchtig gerührt, bis sich die Masse etwas vom Löffel loslöst, dann bringt man diese mit einem Theelöffel bei kleinen Zwischenräumen auf eine gut abgeriebene, mit Wachs bestrichene Platte, oder auf ein mit Butter bestrichenes weißes Papier und bäckt die Makronen in gelinder Hitze

152. Pomeranzennüsse. ½ Pfd. feines Mehl, ½ Pfd. Zucker, beides durchgesiebt, 3 Eier, ⅛ Pfd. kandierte Pomeranzenschale 1⅔ Uzn Citronat in kleine Würfel geschnitten.

Man rührt die ganzen Eier mit dem Zucker ¼ Stunde, gibt das Gewürz und das Mehl dazu, rührt die Masse, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen davon, setzt sie auf eine bestrichene Platte und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb

Durch einen Zusatz von einer Messerspitze Backpulver wird die Masse lockerer und sehr vermehrt

153. Mandelnüsse. ½ Pfd. feines Mehl, ½ Pfd Zucker, ½ Pfd feingestoßene Mandeln 2⅓ Uzn Butter, 4—6 Eier, Citronen- oder Apfelsinenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln ¼ Stunde tüchtig gerührt, das Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon aufgerollt und langsam gelb gebacken

154. Weiße Pfeffernüsse. 1 Pfund feinstes Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 3 Uzn. Citronat, die Schale einer Citrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimt, ein kleiner Theelöffel gestoßene Nelken, ½ Uze. gereinigte Pottasche und eine Prise weißen gestoßenen Pfeffer.

Eier, Zucker, Pottasche und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark verarbeitet, kleine Küchelchen davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken

Anmerk. Bei dieser und den folgenden Bäckereien, bei denen Pottasche angegeben ist, möchte ich bemerken, daß man stets besser statt dieser Backpulver nimmt. Backpulver bewirkt ein wirkliches Leichter- und Lockererwerden des Teiges, Pottasche hebt die Kuchen nur wenig. Als Würze aber Pottasche betrachten zu wollen, wird der gebildete Geschmack für verfehlt halten.

Nur um konservative Naturen nicht in Schrecken zu setzen, wenn etwas „von Urgroßmutters Zeiten Gewohntes“ im Buche fehlt, habe ich Pottasche überhaupt beibehalten.

155. Gute braune Braunschweiger Pfeffernüsse. 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Honig, $\frac{1}{2}$ Uze. Pottasche $\frac{1}{2}$ Uze. gestoßene Nelken, $1\frac{3}{4}$ Uz gestoßener Zimt und das ferner nötige Mehl.

Den Honig bringt man auf dem Feuer zum Kochen, rührt in einer tiefen Schale das Mehl damit an, spült den Topf, worin der Honig gekocht ist, noch mit $\frac{1}{4}$ Qt. Wasser nach, gibt dieses zu dem Teige und rührt oder knetet noch soviel Mehl hinein, daß sich der Teig nur schwer verarbeiten läßt. Dann läßt man ihn einige Wochen oder etwas kürzere Zeit zugebunden an einem nicht zu kalten Orte stehen. Wenn dann die Pfeffernüsse gebacken werden sollen, legt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, fügt das Gewürz und die am Abend vorher mit etwas Wasser bedeckte Pottasche hinein, knetet den Teig, rollt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen, um ihn abermals auszurollen, bis er wieder weich und elastisch geworden ist. Dann rollt man kleine Teile von dem Teige zu fingerdicken Walzen, schneidet $\frac{1}{2}$ Zoll dicke Stückchen davon und setzt diese dicht nebeneinander auf ein bestrichenes Kuchenblech. Sobald der Teig verbraucht ist, fährt man mit der Kuchenrolle leicht über den Teig, damit er eben wird, und bäckt ihn in einem mäßig heißen Ofen gar, aber nicht hart, auch nicht zu dunkel. Nach dem Ausziehen aus dem Ofen läßt man die Platte mit dem Honigkuchen einige Stunden stehen, schiebt sie noch einmal in den Backofen, damit sich das Backwerk wie Zwieback härtet, aber nicht dunkler wird. Die Pfeffernüsse gewinnen dadurch an Geschmack, würden sie aber gleich zuerst im Ofen hart gebacken, so könnten sie zu braun und dadurch bitter werden. Um die Pfeffernüsse noch zu verfeinern, bestreut man den Boden der Kuchenplatte mit in Scheiben geschnittenen Mandeln vor dem Aufsetzen der Nüßchen Trocken aufbewahrt halten sich die Pfeffernüsse lange.

156. Springerle. 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 1 Walnuß groß Butter, 2 große Messerspitzen gereinigte Pottasche, Anissamen.

Zucker, Butter, Eier und die in etwas Milch aufgelöste Pottasche werden 1/4 Stunde gut gerührt und mit dem Mehl, wovon etwas zurückbleibt, zum Teig gemacht Dieser wird auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, eine Weile verarbeitet, mit dem Rollholz einen halben Finger dick ausgerollt, mit etwas Mehl bestäubt und mit eigens dazu bestimmten Formen ausgedruckt. Nachdem man den ausgedrückten Teig auf den Backtisch gestürzt hat, so daß die Figuren oben liegen, werden diese mit dem Messer voneinander getrennt und auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie an einem trocknen Orte über Nacht liegen bleiben. Andern Tages werden Bleche mit Wachs

oder Öl bestrichen, die Springerle darauf gelegt und in einem mäßig warmen Ofen weißgelb gebacken.

157. Brauner Kuchen. 4 Pfund bester Sirup, 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfd länglich geschnittene Mandeln, eine Obertasse geschmolzene Butter 2⅓ Uzn gereinigte Pottasche feingehackte Schale einer Citrone, ½ Uze. Muskatnägelchen, ebensoviel Kardamom und Zimt, dies alles gröblich gestoßen, nach Belieben auch kleingeschnittene Succade.

Sirup und Zucker läßt man zusammen eine Weile kochen; nach dem Abkühlen schüttet man Pottasche, Gewürz, Mandeln, Butter hinzu und rührt dann das Mehl hinein. Nachdem der Teig 8 Tage, besser noch wochenlang an einem warmen Ort gestanden hat, knetet man ihn stark auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett, bis er einem steifen Brotteig ähnlich ist. Man bestreicht die ausgerollten Kuchen mit Eiweiß oder Rosenwasser und schickt sie auf einer mit Mehl bestäubten Platte zum Bäcker.

158. Baseler Lebkuchen. ½ Qt Honig, welcher wenigstens 1 Jahr alt sein muß, 2⅖ Pf. Mehl, 1⅖ Pf. Zucker, 8 Uzn. ungeschälte Mandeln, ebensoviel Pomeranzenschale, desgleichen Citronat und Schale von 2 Citronen, dies alles gröblich geschnitten ⅔ Uzn Zimt ⅛ Uze Nelken, 2 Theelöffel Muskatblüte, 1 Uze. gereinigte Pottasche, 1 Glas Kirschwasser oder Arrak.

Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt; wenn die Masse steigt, die grobgeschnittenen Mandeln eine gute Weile darin geröstet. Dann wird der Topf vom Feuer genommen, das sämtliche Gewürz hinzugefügt, und, nachdem die Masse etwas abgekühlt, die Pottasche durchgerührt. Nachdem kommt das Kirschwasser und zuletzt das Mehl hinzu. Man rollt den Teig, solange er noch warm ist, 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn in länglich viereckige Stücke, legt sie dicht zusammen auf ein mit Mehl dick bestäubtes Blech und läßt sie über Nacht liegen. Dann bäckt man die Lebkuchen bei gelinder Hitze; die Hitze nach dem Brot in einem Bäckerofen ist eine geeignete. Noch heiß werden sie mit einem Messer in länglich viereckige Stückchen geschnitten, und nachdem sie kalt geworden, voneinander gebrochen. Zum Guß läutert man Zucker, läßt ihn kochen, bis er Faden zieht, und bestreicht damit die Kuchen.

159. Baseler Leckerli. 1 Pfund Honig, 1 Pfund gestoßener und durchgesiebter Zucker, 1 Pfund Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1 Pfund feinstes Mehl 2⅓ Uzn Citronat, die klein geschnittene Schale von einer Citrone, 1/2 Muskatnuß, etwas Nelken und 1/2 Weinglas Arrak oder Rum.

Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das übrige hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 8 Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man den Teig einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zweifingerbreite und fingerlange Stücke.

160. Weißer Nürnberger Lebkuchen. 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund durchgesiebter Zucker. 1 Pfund geschnittene, im Ofen weiß geröstete Mandeln, 8 Eier, $2\frac{1}{3}$ Uzn verzuckerte Pomeranzenschale $2\frac{1}{3}$ Uz Citronat. beides klein geschnitten, $\frac{1}{8}$ Uze Zimt $\frac{1}{15}$ Uze Nelken $\frac{1}{15}$ Uze Kardamom, $\frac{1}{2}$ Uze. gereinigte, in etwas Rosenwasser oder Milch aufgelöste Pottasche.

Die Eier werden stark geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz $^1/_4$ Stunde gerührt, dann das Mehl mit der Pottasche nach und nach hineingerührt, zuletzt die Mandeln. Vorher schneidet man Oblaten so groß wie Kartenblätter, streicht die Masse darauf und läßt sie auf einer Platte bei nicht zu starker Hitze gar werden.

161. Honigkuchen. 2 Pfund Honig, 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd Butter, 7 Uzn. Mandeln mit der Schale, Schale einer Citrone $\frac{1}{8}$ Uz Nelken $\frac{1}{8}$ Uze Kardamom, 1 Uze. gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl, Gewürz und die gröblich gestoßenen Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Pottasche gut durch und läßt ihn über Nacht liegen. Dann rollt man den Teig einen kleinen Finger dick aus, macht ihn mit einer Form oder einem Backrädchen zu kleinen viereckigen Kuchen, legt auf jede Spitze eine gespaltene Mandel, auch ein Stückchen Citronat und bäckt sie gelbbraun.

162. Holländische Hylikmaker. $2\frac{1}{2}$ Pf. Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pf. brauner Farinzucker, $\frac{3}{4}$ Pfd brauner Honig, $2\frac{1}{3}$ Uzn Orangenschale und $2\frac{1}{3}$ Uzn Succade, in Stückchen geschnitten, $\frac{1}{8}$ Uze Zimt, eine geriebene Muskatnuß, 1 Uze. gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht, auf der Platte einen halben Finger dick gebacken, warm in beliebige kleine Stücke geschnitten.

163. Holländische Brezeln (Krackelinge). Man macht von $\frac{1}{2}$ Pfd feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel saurer Sahne und 1 Eßlöffel voll gestoßenem Koriander einen Teig, von dem man

Stückchen abbricht, die man mit der Hand lang rollt, zu Brezelchen oder Kränzchen formt und bei 2 Grad Hitze gelb bäckt.

164. Holländische Moppen. 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 ganze Eier, $\frac{1}{16}$ Uze Nelken $\frac{1}{8}$ Uze gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pottasche. Die Masse wird stark verarbeitet, in walnußgroße Kugeln gerollt, $^1/_2$ Mandel oder ein Stückchen Orangenschale darauf gedrückt und gebacken.

165. Sandtörtchen. In kleine ausgestrichene Formen wird die Sandkuchenmasse Nr. 61 $^2/_3$ hoch gefüllt, in der Mitte mit 2 ganzen geschälten Mandeln belegt und langsam gebacken. In verschlossenem Porzellan erhält sich dies Backwerk lange Zeit hindurch wohlschmeckend.

166. Biskuittörtchen. Man füllt kleine mit Butter ausgestrichene Formen zur Hälfte mit einer beliebigen Biskuitmasse und bäckt diese bei starker Mittelhitze gelb.

167. Hausbrottörtchen. Zu $\frac{1}{4}$ Pfd. zu Schaum gerührter Butter mischt man unter beständigem Rühren 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Uz. geriebene Mandeln, 2$\frac{3}{8}$ Uzn. feines Mehl und etwas abgeriebene Citronenschale, schlägt die Masse, bis sie Blasen wirft und füllt mit ihr kleine ausgestrichene Tortenförmchen zu zwei Drittel. Man bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze, stürzt sie und bezieht sie mit einer beliebigen Glasur. Sehr hübsch ist verschiedenfarbiger Guß, durch den eine Schüssel mit den kleinen Törtchen ein buntes verlockendes Ansehen gewinnt.

168. Kleine Sahnekuchen. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 7 Uzn. Butter, 1 Ei, 2$\frac{1}{3}$ Uz durchgesiebter Zucker, reichlich 2 Eßlöffel dicke saure Sahne.

Dies alles wird zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Glase zu kleinen Kuchen ausgestochen, welche mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und auf einer Platte im Ofen gelb gebacken werden.

169. Gute Sahne- oder Flottkringel. 1 Pfund recht trockenes Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd ausgewaschene Butter, 10 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen geschmolzene Butter oder Ei, Zucker und Zimt.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermengt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die Sahne hineingegeben und die Masse schnell zum leichten Teige verarbeitet. Es werden von diesem Stückchen abgebrochen, mit der Hand 6 Zoll lang gerollt, die beiden Enden nach sich gebogen und in der Mitte zusammengedrückt. Dann werden die Kringel mit etwas zurückgelassener geschmolzener Butter

oder Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze schnell gebacken.

170. Theekränze. 1 Pfund feines Mehl, 3 Uzn. Butter, 1 Eßlöffel dicke Sahne, 2½ Uzn durchgesiebter Zucker, 4 ganze Eier ⅛ Uz gestoßener Zimt und 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser.

Dies alles verarbeitet man zu einem festen Teig, rolle ihn einen Strohhalm dick aus, steche mit einem weiten Bierglase Platten davon aus und mache diese durch Ausstechen mit einem kleineren Glase zu fingerbreiten Ringen. Diese lege man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, gieße, wenn es aufzukochen beginnt, etwas kaltes hinzu, hebe den Kessel vom Feuer, lasse die Kränze solange darin, bis sie schwimmen, und lege sie dann mit einem Schaumlöffel auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig geheizten Ofen solange gebacken, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

171. Kleiner Zwieback. 2¾ Pf. feines Mehl, ½ Pfd. durchgesiebter Zucker, 7 Uzn. Butter, oder halb Butter, halb gutes Schmalz, $\frac{3}{10}$ Qt. Milch 2½ Uzn. frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskatblüte und Nelken.

Das Mehl wird erwärmt, in eine Backmulde gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die erwärmte Milch nebst Eiern, Gewürz und der in etwas Milch zerrührten Hefe hineingegossen, die Masse zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stückchen zerpflückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen (siehe Nr. 1). Dann bricht man von dem Teig kleine Stücke, etwa 1¾—2 Uzn. schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf eine gut abgeriebene, bestrichene Bäckerplatte und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie bei mäßiger Hitze in den Ofen, läßt sie 10 bis 15 Minuten backen und auf der Platte erkalten. Dann werden sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im geringsten gedrückt werden darf, und — die Schnittseite nach oben — abermals im Ofen gelb gebacken.

Um den Zwieback recht kroß zu haben und ihn lange frisch zu erhalten, lasse man ihn, nachdem er durchgeschnitten, gebacken und erkaltet ist, nochmals im Ofen erwärmen.

172. Gute Mandelkränze. Zum Teig: 1¾ Pf. feines Mehl, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 2⅓ Uzn Hefe, ¼ Qt. warme Milch und 2 Eidotter; auf die Kränze: 7 Uzn. grobgestoßene Mandeln, 2 Eiweiß, Zucker und Zimt.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl, wovon ein Teil zum Überstreuen zurückbleibt, vermischt, die mit etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe, welche mit den Eidottern und der Milch durchgerührt worden, in die Mitte des Mehls geschüttet und die Masse zum weichen Teig gemacht, der jedoch nicht an der Hand kleben darf. Von diesem Teig nimmt man kleine Stücke, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung von Mandeln, Zucker und Zimt und legt sie nicht zu dicht nebeneinander auf eine Platte. Nachdem sie langsam aber gut aufgegangen sind, bäckt man sie bei starker Mittelhitze dunkelgelb.

Aus der angegebenen Menge werden 65—70 Kränze.

173. Eierkränze. Zum Teig 1 Pfund feines Mehl, ebensoviel Butter, ¼ Pfd. Zucker, die Dotter von 6 recht hartgekochten Eiern, ½ Tasse Arrak oder Rum; auf die Kränze ¼ Pfd Zucker mit etwas Zimt vermischt.

Die Eidotter werden fein gerieben, mit den übrigen Teilen zum Teig gemacht, kleine Kränze davon geformt, mit Ei oder geschmolzener Butter bestrichen, in Zucker und Zimt platt gedrückt und bei rascher Hitze gebacken.

174. Spritzgebackenes auf einer Platte. ½ Pfd. feines Mehl, desgleichen Butter, 7 Uzn. Zucker, 5 Eidotter, Saft und halbe Schale einer Citrone und ⅛ Uze Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem durchgesiebten Zucker, Gewürz und den Eidottern stark gerührt, dann das Mehl durchgemischt, die Masse teilweise in eine Spritze gefüllt und in der Form eines S auf eine Platte gebracht, wobei man mit der Spritze während des Drucks die dazu erforderliche Wendung gemacht. Zum Backen gehört bei starker Hitze etwa ¼ Stunde, das Gebackene muß dunkelgelb, nicht braun sein.

175. Windbeutel. ½ Qt. Wasser, ½ Pfd. ganz fein durchgesiebtes Mehl, ½ Pfd. Butter, 8 frische Eier.

Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem die Masse nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas

Muskatblüte oder abgeriebener Citronenschale dazu, wobei jedesmal ein Ei verrührt sein muß. Dann legt man die Masse mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Walnußgröße in gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Aus der angegebenen Menge werden 35—40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man Zucker mit Citronensaft dicklich, sticht, sowie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon 1/2 Theelöffel in die Öffnung; auch kann man sie mit Fruchtmarmelade oder Dreimus füllen, am besten mit Citronencreme oder Schlagsahne.

Oder man kann einige Eier weniger nehmen, aus der Masse Stückchen brechen, diese mit Mandeln und Zucker fingerdick und -lang ausrollen, wie Schwanenhälse biegen und wie oben backen.

176. Zimtröllchen oder Eiserkuchen (Hippen). 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, ½ Pfd. abgeklärte Butter, 7 Eier, ⅛ Unze Zimt und abgeriebene Citronenschale.

Man reibt die kalt gewordene Butter zu Sahne, gibt nach und nach abwechselnd Eier und Zucker hinzu, rührt dies stark eine gute Weile, mischt das Gewürz und dann das Mehl durch. Hierauf erhitzt man das Hohlhippeneisen über einem hellen Holzkohlenfeuer, ein Eßlöffel voll von der Masse wird in die Mitte gelegt, nachdem das Eisen langsam zugedrückt, während einiger Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken und sofort röhrenförmig oder über ein dünnes Rollholz gebogen. Das Eisen braucht nicht mit Fett bestrichen zu werden.

Aus dieser Masse werden 60 Stück.

Vielfach nimmt man statt des Rübenzuckers Kandiszucker, der in ⅗ Qt. kochendem Wasser aufgelöst und, nachdem er erkaltet ist, mit der geschmolzenen Butter und den übrigen Zuthaten vermischt wird; doch braucht man in diesem Falle nur zwei Eier zu nehmen.

Feiner werden die Hippen, wenn man statt ½ Pfd. Butter ⅘ Pf. schaumig gerührte Butter und noch 1 Ei mehr nimmt.

Zum Backen gehört ein ruhiges Holzkohlenfeuer. Zum längeren Aufbewahren lege man die Kuchen in eine Blechtrommel oder in einen Korb und stelle ihn zugebunden an einen warmen Ort; feuchte Luft macht sie sofort weich.

177. Süddeutsche Hippen. ½ Pfd. feines Mehl, ¼ Pfd. durchgesiebter Zucker, feingeschnittene Schale einer halben Citrone, ⅙ Unze ge-

stoßener feiner Zimt, eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken, $1\frac{2}{3}$ Uz zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 ganzes Ei und Wein.

Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und in einem Hippeneisen gebacken wie in Nr. 176.

178. Deutsche Waffeln. $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. gute, nicht salzige Butter, reichlich $\frac{1}{2}$ Qt. lauwarme Milch, 7 frische Eier, $1\frac{2}{3}$ Uz frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst, 1 Theeloffel Arrak oder Rum, Muskatblüte oder Citronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe nebst Gewürz hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, mit dem Branntwein durchmischt und zugedeckt so hingestellt, daß er erst in 3—4 Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gärt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stück Speck gut bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt es zum Loslassen zusammen und bestreut die gelbgewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

Anmerk. Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

179. Holländische Waffeln. 1 Pfund feinstes Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd gute Butter, 8 frische Eier, reichlich $\frac{1}{2}$ Qt. lauwarme Milch $1\frac{2}{3}$ Uz frische Hefe, wenn es beliebt auch etwas Gewürz.

Der Teig wird wie im Vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen 4 Stunden hingestellt, und wenn er im vollen Gären ist, vor dem Backen $^1/_2$ Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

180. Vorzügliche Waffeln von dicker saurer Sahne. $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl, $\frac{2}{5}$ Qt. dicke saure Sahne, flach abgenommen, damit keine Milch dazu komme, 6 frische Eier, etwas Citronenschale oder Muskatblüte und ein kleiner Guß Rum.

Man rührt abwechselnd nach und nach Eidotter, Sahne, Mehl und Gewürz, mischt den sehr steifen Schaum der Eier nebst dem Rum durch und bäckt, ohne den Teig stehen zu lassen, sofort die Waffeln bei gelindem Feuer gelb und bestreut sie warm mit Vanillezucker.

Aus dieser Portion werden — in einem großen Eisen gebacken 14—15 Stück.

181. Ballbäuschen von saurer Sahne. Auf jedes Ei ein Eßlöffel dicke saure Sahne, 1/2 Löffel feines Mehl, etwas Zucker, Muskatblüte und wenig Salz.

Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man zwei Eßlöffel voll in eine Ballbäuschen-Pfanne, in welcher man reine Butter hat heiß werden lassen, bäckt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen.

182. Ballbäuschen mit Hefe. 1 Pfund warm gestandenes Mehl, 4—7 Uzn gut gewaschene Korinthen, 1/4 Pfd geschmolzene Butter, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer halben Citrone 1/8 Uze Zimt oder etwas Muskatblüte 1/4 Qt. lauwarme Milch, welche teilweise durch Rosenwasser ersetzt werden kann; 1 Uze. Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Sal

Dies alles wird miteinander vermengt, tüchtig geschlagen, dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern durchgerührt und der Teig 1 1/2 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nachdem er gehörig gestiegen, werden die Ballbäuschen nach vorhergehender Angabe gelbbraun gebacken.

III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen.

183. Regeln für das Backen.

Langsames Aufgehen des Teiges. Obgleich es schon in Nr. 1 erwähnt worden ist, so sei hier wiederholt, daß durch langsames Aufgehen der Masse das Gebäck viel zarter wird. Zu Krapfen oder Kräppeln, Prillken und Berliner Pfannkuchen darf der Teig nicht zu weich sein, aber auch durchaus nicht fest, weshalb man stets einige Eier zusetzt, um das Eindringen des Fettes zu verhüten und das Gebäck zu verfeinern, auch vergesse man das Salz nicht; dann muß man durch Überstreuen der Küchenbretter mit feinem Mehl dafür sorgen, daß das Gebäck nicht festklebt, sonst dringt beim Backen zu viel Fett ein und das Ansehen leidet.

Backfett. Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack; wie diese zu vorliegendem Zweck vorgerichtet wird, ist im Abschnitt A. Nr. 13 ausführlich angegeben. Auch gutes Schweineschmalz ist zum Ausbacken sehr gut.

Richtige Menge des Fettes. Was nun von Vorstehendem angewendet werden soll, davon richte man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von diesem aufnimmt.

und einen angenehmern Geschmack erhält; 1 bis 2 Pfund Fett wird meistens genügen. Das Gebrauchte kann bei einem kleinen Zusatz von frischem Fett zweimal angewendet und dann noch für gewöhnliche Gemüse benutzt werden. Das übrigbleibende Fett wird sofort vom Feuer genommen, in eine Schale gegossen, nach dem Erkalten vom Bodensatz gereinigt, geschmolzen und aufbewahrt.

Richtiger Hitzegrad. Zum Backen in Fett gehört ein mittelmäßiges Feuer. Der Topf zum Backen muß so groß sein, daß kein Überkochen zu befürchten ist, und möglichst weit, damit man viel Gebäck auf einmal hineinlegen kann. Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sofort nach oben geworfen wird. Auch kann man den richtigen Hitzegrad leicht erkennen, wenn man einen Quirlstiel ins Fett taucht, welches sofort um diesen herum kochen muß. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hineinkommt; zweckmäßiger ist es, nur $^3/_4$ des zu benutzenden Fettes in den Topf zu thun und ein etwa walnußgroßes Stück neues Fett zuzusetzen, wenn das Fett stark erhitzt ist.

Backen. Zum Backen des Hefenteiges, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfannkuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln. Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel auf die andere Seite geworfen, und wenn auch diese hell gebräunt ist, herausgenommen, auf ein Stück weißes Löschpapier einige Minuten zum Entfetten gelegt und dann in Puderzucker gewendet und mit diesem übersiebt. Um einen sparsameren Gebrauch des Fettes zu erzielen, darf keine Pause zwischen dem Backen eintreten; wenn ein Teil des Gebäckes gut ist, muß sofort ein anderer Teil eingelegt werden.

184. Berliner Pfannkuchen (Krapfen). Zum Teig $\frac{1}{4}$ Qt. Milch, $^1/_2$ Pfd. abgeklärte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, $1\frac{2}{3}$ Uzn. Hefe, $1\frac{2}{3}$ Uzn. Zucker, einen Theelöffel Salz und feines Mehl wie folgt; ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Dreimus, Johannisbeeren, Kirschen, wenig festes Gelee oder am besten eine feine Obstmarmelade.

Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Hefe, Butter, Zucker und Salz hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man solange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf ein mit

Mehl bestäubtes Backbrett. Ist das nun geschehen, so rollt man ihn einen halben Finger dick aus, legt mit dem Theelöffel Eingemachtes ohne Flüssigkeit oder eine feine Marmelade von Aprikosen, geschälten Zwetschen ꝛc., etwa 3 Zoll vom Rande entfernt und in ebenso großen Zwischenräumen auf den Teig in einer Reihe, klappt den Rand des Teiges, indem man einen Teil desselben immer mit beiden Händen faßt, über das Obst und drückt rings um die durch dasselbe gebildeten Erhöhungen mit den Fingerspitzen beider Hände den Teig zusammen. — Nun sticht man mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, legt sie auf Stücke Papier oder auf Bretter, welche vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdes lasse man Schmelzbutter kochend heiß werden, lasse die Kuchen einen nach dem andern, mit der oberen Seite nach unten, ins Fett, soviele darin schwimmen können, und verfahre weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine dunkelgelbe Farbe erhalten, werden noch heiß in Puderzucker gewälzt, mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut, oder, was noch feiner ist, mit einem beliebigen Guß überzogen. Sie werden frisch gegessen.

185. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu backen. 7 Uzn. feines Mehl, ebensoviel Wasser, 3 Uzn. Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer halben Citrone.

Wasser und Butter läßt man kochen, streut das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse ein Ei, Citronenschale, Zucker, und wenn sie abgekühlt ist, nach und nach einzeln die andern Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt, in kochende Schmelzbutter gedrückt, nach Nr. 183 gelb gebacken, mit Zucker und Zimt, besser mit Vanillezucker bestreut.

Verfeinert wird das Schmalzgebäck, wenn man nur Eier — etwa 8—10 — unter den Teig mischt, von dem man, wenn man keine Spritze hat, auch mit dem Theelöffel kleine Bällchen formen kann.

186. Amerikanische Schmalzküchlein. Man gibt 2 Obertassen Maismehl in ¼ Qt. siedendes Wasser, besser Milch, und rührt dies über gelindem Feuer zu dickem Brei. Nach dem Erkalten vermischt man ihn langsam mit 2⅔ Uzn zerlassener Butter, 4 Eiern, 2 Uzn. Zucker und 1 Theelöffel voll feingewiegtem kandierten Ingwer, sowie etwas Salz. Man formt eigroße Klößchen von der Masse, taucht sie in Ei und geriebene Semmel und bäckt sie nach Nr. 183.

187. Braunschweiger Prillken. ½ Pf. warmgestandenes Mehl, ½ Pfund geschmolzene Butter, 3 Uzn. Zucker, ¼ Qt. lauwarme Milch,

3 Eier 2⅓ Ûzn Hefe, abgeriebene Schale einer Citrone und Salz. Nachdem dies alles zum Teig gemacht, läßt man diesen aufgehen. Ist dieses erfolgt, so taucht man die Hände in Mehl, nimmt eigroße Stückchen von dem Teige und formt mit den Händen runde Kränze davon von unregelmäßiger Dicke, legt sie auf ein gut mit Mehl bestäubtes Backbrett, läßt sie nochmals aufgehen, bäckt sie in Butter und Schmalz gelbbraun und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

188. Schneebälle. ½ Pfd Mehl, 2⅓ Uzn Butter, ¼ Qt. Wasser, 8—9 Eier, eine Prise Salz.

Wasser, Butter und Mehl rühre man wie in Nr. 186 auf dem Feuer trocken ab; wenn es abgekühlt ist, rühre man nach und nach die vorher in warmes Wasser gelegten Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Bälle davon und backe sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Vanillezucker bestreut.

189. Butterkränze. 1 Pfund warmgestandenes Mehl, 2⅓ Uz Butter, ebensoviel feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere sind, ¼ Qt. Milch, 1 Ei und 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und 1 Uze in etwas Milch zerrührte Hefe.

Milch und Butter mache man lauwarm, rühre Eier, Rosenwasser, Mandeln, Gewürz, Hefe und Mehl hinzu, schlage den Teig stark und lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.

Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rund herum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind. Dann fängt man mit den erstgemachten wie bei Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen aber nur hochgelb werden. Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimt, besser mit Vanillezucker.

190. Krapfen (Kräppeln). ½ Pfd Butter 2⅓ Uzn Zucker, 1⅔ Uz Hefe, ½ Qt. lauwarme Milch, 5 Eier, abgeriebene Citronenschale, Salz und das nötige feingesiebte Mehl, um einen zarten, nicht zu festen Kuchenteig zu bereiten.

Man verrührt Mehl mit der Milch und aufgelösten Hefe und stellt es zum Aufgehen hin. Sobald der Teig gärt, rührt man Eier, Zucker, Citronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch soviel Mehl dazu, daß der Teig, ohne anzukleben, gerollt werden kann Dann schlägt oder wirft man ihn nach Nr. 1, rollt ihn ½-Zoll dick aus, läßt ihn aufgehen, schneidet mit dem Backrädchen Streifen davon, flicht diese lose zu Kränzen, Flechten, Knoten ꝛc.. ohne den Teig zu drücken, läßt diese

abermals aufgehen und bäckt sie nach Nr. 183 in Schmelzbutter goldgelb.

Auch kann man die Kräppeln füllen nach Nr. 184.

191. Rädergebackenes. Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und Muskatblüte und rühre soviel Mehl nebst 2 Eßlöffel Rum hinzu, daß es einen weichen Teich gibt, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn als möglich aus, schneide ihn mit einem Backrädchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz nach vorstehender Angabe. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebackene mit einer Mischung von Zucker und Zimt, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

192. Gute Ölkrapfen. 2 Pfund feines Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd mit warmem Wasser gewaschene und ausgekernte Rosinen, $\frac{2}{5}$ Pf. Butter, $2\frac{2}{3}$ Lz Hefe, $\frac{4}{5}$ Qt. Milch, 4 Eier und 2 Theelöffel Salz.

Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch angerührt, in der Mitte des Mehls, welches zuvor in der Nähe des Feuers erwärmt ist, eine Vertiefung gemacht, Salz, geschmolzene Butter, Milch, Eier, Hefe und Rosinen hinzugegeben, dies alles mit dem Mehl gerührt, der Teig mit einem flachen Löffel eine gute Weile stark geschlagen, mit einem erwärmten Deckel zugedeckt und zum langsamen Aufgehen (siehe Regeln über das zu Backende) hingestellt. Zugleich wird in einem eisernen Topf $\frac{4}{5}$—1 Qt. gutes gereinigtes Rüböl erhitzt. Ist der Teig ganz gehörig aufgegangen, so tunkt man einen Eßlöffel von Blech (des Schmelzens wegen aber keinen von Zinn) in das kochend heiße Öl und gibt dann von dem Teig löffelweise soviel Bällchen hinein, als nebeneinander liegen können, tunkt sie unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, nimmt sie, nachdem sie dunkelgelb geworden, heraus und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

193. Schlesische Griesschnitten. 1 Qt Milch, 2 Obertassen gutes Griesmehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, Zimt und Muskatblüte und eine reichliche Messerspitze Salz, ferner einige Eier, geriebener Zucker und gestoßener Zwieback.

Man lasse die Milch kochen und rühre Griesmehl, Gewürz, Zucker und Salz unter stetem Rühren hinzu. Dann mische man die 2 Eidotter durch, streiche den Teig einen Finger dick auf flache, mit Mehl bestäubte Schüsseln, schneide ihn nach dem Erkalten in dreifingerbreite Streifen, die größeren in zwei bis drei Teile, und bestäube jede Schnitte von allen Seiten mit Mehl. Dann schlage man einige Eier mit Zucker, drehe

die Schnitten darin um, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und backe sie in Schmelzbutter dunkelgelb.

Man kann auch ohne weiteres einen dick gekochten Griesbrei nehmen, die Schnitten in Mehl umdrehen, in Backbutter gelb werden lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

194. Züricher Küchli. Man läßt Milch in einem eisernen Topfe kochen, rührt soviel Mehl, auch etwas Salz hinein, daß der Teig sich vom Topfe loslöst, legt ihn auf ein Backbrett, formt ein Ei dicke, runde Klöße, bäckt sie in Schmelzbutter nach Nr. 183 schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Man gibt sie sowohl zum Thee als zum Nachtisch, auch wenn sie eine Schüssel ausmachen sollen, mit einer Schaumsauce oder Fruchtsaft, sowie auch mit Kompott.

195. Schweizer Semmelgericht. Kleine Semmel oder Milchbrötchen werden wagerecht in der Mitte einmal durchgeschnitten, in Milch eingeweicht, so daß sie durch und durch weich werden, und zum Abtropfen auf schräg gestellte Schüsseln gelegt. Dann werden sie in kochender Schmelzbutter nach Nr. 183 gelbbraun gebacken, sogleich mit Zucker und Zimt bestreut oder in Puderzucker umgewendet, und womöglich warm zur Tafel gegeben. Sie passen zum Thee, auch mit geschlagener Sahne oder mit einer Weinsauce als Nachgericht.

196. Gebackenes Semmelbrot. Ein großes frisches Semmelbrot, zum Einweichen ½ Qt Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zimt, Muskatblüte und zum Eintunken eine beliebige Klare, wie solche im Abschnitt A. Nr. 28 und 29 zu finden ist.

Nachdem von dem Brot die Kruste abgeschnitten, lasse man es in der angegebenen Masse völlig durchweichen, tunke es in eine der bemerkten Klaren, backe es in Schmelzbutter nach Nr. 183 gelbbraun und bestreue es heiß mit Zucker und Zimt.

Diese Schüssel wird als Nachgericht mit einer Schaum- oder Fruchtsauce zur Tafel gegeben.

Auch kann man das Brot nach dem Einweichen mit geschnittenen Mandeln bestecken und in einem recht heißen Ofen gelbbraun backen, wobei man es zuweilen mit gelbbrauner Butter begießt.

197. Gefülltes Semmelbrot. Nachdem von einem großen Semmelbrot die Kruste abgeschnitten, wird es in der Mitte quer durchgeschnitten und jede Hälfte etwas ausgehöhlt.

Dann kocht man ein recht gutes Apfelmus mit Citrone, Zucker und Wein, rührt auf dem Feuer einige Eidotter und Semmelkrumen hinzu,

daß es recht dick wird, schüttet es in eine Schüssel, rührt grobgestoßene Makronen oder geschnittene Mandeln durch und füllt damit die zuvor in Milch eingeweichten Semmelhälften. Diese legt man nun zusammen, bestreicht ringsumher die Schnittseite mit Ei, tunkt das Brot in eine Klare und bäckt es nach vorhergehender Angabe in Schmelzbutter dunkelgelb.

Dies Gericht mit eingemachten Hagebutten verziert und einer Schaumsauce serviert, macht eine schöne Schüssel.

198. Kirschenbrot. 1 Pfd. Sauerkirschen entkernt man, stößt einen Teil der Kerne und kocht die Kirschen mit $\frac{1}{4}$ Qt. Portwein und $\frac{2}{5}$ Pf. Zucker zu Brei, den man durch ein Sieb reibt und in eine Backschüssel füllt. Inzwischen weicht man kleine abgeschälte Brötchen in Milch, taucht sie in eine beliebige Klare und bäckt sie in Schmelzbutter nach Nr. 183 bräunlich. Nach dem Abtropfen der Brötchen legt man sie dicht nebeneinander in die Schüssel auf den Kirschenbrei, bestreut sie mit Zucker und versieht die sehr wohlschmeckende Speise nach Gefallen noch mit einem Rahmguß. Dann bäckt man sie im Ofen eine Viertelstunde bei gelinder Hitze, ehe man sie zur Tafel reicht.

199. Früchte in Butter oder Schmalz zu backen (Apfelbeignets). Man schält und schneidet große trockene, recht mürbe Äpfel quer in fingerdicke Scheiben, entfernt das Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, tunkt sie in eine Klare nach A. Nr. 28 oder 29, bäckt sie in Schmelzbutter nach Nr. 183 dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Vanillezucker. Ebenso wie Äpfelscheiben kann man Birnenschnitten, geschälte und zerteilte Apfelsinen, halbierte Pfirsiche und Aprikosen, Pflaumen, von denen man den Stiel entfernt, und Kirschen, die man zu 3—5 Stück zusammenbindet, einzuckern, in eine Klare tauchen und ausbacken.

Damit die Früchte bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, lege man nicht mehr in das Fett, als bequem nebeneinander schwimmen können.

Auch manche Blüten werden so ausgebacken, so reicht man in der feinen Küche ausgebackene Veilchen, Reseden, Rosenblätter und Akazien.

200. Englischer Schnitt. 3 Uzn. feines Mehl, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Qt. ein Teil Wasser, zwei Teile warme Milch, mit einer Tasse dicker saurer Sahne vermischt, Muskatblüte und etwas Salz.

Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter

zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken, besser im Bratofen mehr getrocknet als gebacken. Von dem Teig werden schiefwinkelige Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, diese in halb Butter halb Schmalz gebacken und mit Vanillezucker bestreut.

Dieses Gebäck, von waffelähnlichem Geschmack, wird zum Kaffee und Thee gegessen.

IV. Brot zu backen.

201. Semmel- oder Milchbrötchen. Zu 1 Qt. frischer Milch, 4 Pfund Mehl 1⅔ Uzn trockene frische Hefe und etwas Salz.

Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem warmen Orte gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und soviel Mehl hineingerührt, daß es eine breiartige Masse wird, die man zugedeckt zum Gären an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Verarbeiten des Teiges zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn derselbe stark gärt und auf der Oberfläche Risse entstehen, worauf dann das Salz hinzukommt und der Teig mit dem übrigen Mehl solange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt.

Das Verarbeiten muß mit der flachen Hand geschehen, das sogenannte Kneten macht jeden Teig fest. Dann schlage oder werfe man den Teig nach Nr. 1 (Hefenteig), forme ihn zu Brötchen von beliebiger Form, welche von außen ganz glatt sein müssen und keine Risse haben dürfen, lasse sie auf der Platte nochmals ein wenig aufgehen, mache dann einen Einschnitt darin, bestreiche sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebe sie in einen gut geheizten Ofen und lasse sie nicht über das Garsein hinaus backen.

Feiner werden die Milchbrötchen, wenn man mit dem Teig 4 Eier und 125 g Butter verarbeitet.

202. Feines gesäuertes Roggenbrot. Zu 1 Qt. Wasser nimmt man 5 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines Apfels.

Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Teil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum andern Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brot davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl be-

stäubtes Backbrett und läßt es in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen.

Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusetzen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brot noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

203. Gutes Brot von gekeimtem Roggen zu backen. Zu 1 Qt. Milch, welche etwas mehr als lauwarm gemacht sein muß, rechne man etwa 6—8 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und 3 Uzn. gute Hefe.

Abends vor dem Backtage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte der Hefe gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Andern Tags wird der Teig mit der übrigen Hefe und Mehl ausgeknetet, verarbeitet und zu länglichen Broten geformt, die, gut aufgegangen, in einem passend geheizten Ofen 2 Stunden gebacken werden.

Anmerk. Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache sein muß, daß das Brot gut gerät.

204. Brot aus Reis und Weizenmehl, für Magenkranke zu empfehlen. Man kocht 1 Pfund Reis in Milch völlig weich und vermengt ihn noch warm mit 4 Pfund Weizenmehl, fügt 1⅔ Uzn aufgelöste Hefe, einen Eßlöffel Salz und soviel warmes Wasser hinzu, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten, den man tüchtig schlägt, aufgehen läßt und zu zwei Broten formt. Man bestreicht sie mit zerquirltem Ei und bäckt sie in einem gutgeheizten Ofen.

205. Leichtes Weißbrot. 1½ Pf. Mehl verknetet man mit 5 Uzn. Butter, 3 Eiern, 2½ Uzn. Zucker, einem Theelöffel Salz, 2 Theelöffel Kardamom, ⅝ Qt. kalter Milch und ⅔ Uzn. Backpulver zu einem lockeren Teig. Man formt aus ihm auf einem dick mit Mehl bestreuten Brett ein längliches Brot, legt dies in einen mit Speck ausgestrichenen Brotkasten, bestreicht die Oberfläche mit Wasser und bäckt das Brot bei Mittelhitze eine gute Stunde.

Für **Kranke** eignen sich nur die ganz leichten, möglichst fett- und gewürzfreien Gebäcke.

T. Vom Einmachen und Trocknen

verschiedener Früchte und Gewächse

1. Regeln beim Einmachen der Früchte.

Abreiben der Früchte. Pflaumen und Zwetschen bedürfen eines vorhergehenden sorgfältigen Abreibens mit einem reinen Tuche, wodurch sie an Aussehen und Haltbarkeit gewinnen.

Reinheit der zum Einmachen erforderlichen Geräte. Um die Früchte gut zu erhalten, darf man sie in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Ein neues Bunzlauer Geschirr, am besten ein solches mit Blechboden wie das Lippstädter Geschirr, welches man vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer setzt und auskochen läßt, oder ein weiß glasierter Topf, oder ein Nickel-, Kupfer- und Messinggefäß eignen sich am besten zum Einkochen der Früchte, die man aber nicht in diesen Gefäßen erkalten läßt. Löffel und Schaumlöffel müssen rein von Fett sein, weshalb es sehr zweckmäßig ist, die zum Einmachen erforderlichen Geräte nur zu diesem Gebrauche zu benutzen. Etwa zum Rühren gebrauchte Holzspatel müssen gut ausgebrüht sein.

Guter Essig. Zum guten Erhalten der Früchte sorge man ferner für guten Essig, den man am besten nach Z. Nr. 5 selbst herstellt. Für Zwetschen wird der Honigessig besonders empfohlen.

Beim Einkochen der Früchte oder des Fruchtsaftes darf auf dem Herde nichts Fettiges, noch sonst etwas gekocht werden, was Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders beim Abkochen aller Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt, und ist es ein Kohlenfeuer, so darf nicht von oben darin gestöckert werden, weil der dadurch entstehende Qualm nachteilig einwirkt. Beim Einkochen von Fruchtmuß (Marmelade, franz. Confiture, engl. Jam) muß das Ansetzen am Boden des Gefäßes **durch** fleißiges Rühren **verhindert** werden.

Austrocknen, Schwefeln und Füllen der Gläser und Flaschen. Die Flaschen müssen einige Tage vor dem Gebrauche ganz sauber gespült und inwendig an der Sonne oder an der Luft völlig getrocknet sein. Auch ist das Schwefeln sehr zu empfehlen. Man befestigt ein Stückchen Schwefelfaden an einem Draht, mit dem man es brennend in das umgekehrte Glas hält, worauf dieses sogleich bedeckt und alsbald verwendet wird. Hat man die Flaschen oder Gläser mit den heißen Früchten oder Säften bis auf einen stark zweifingerbreiten Raum angefüllt, und zwar möglichst so, daß die Früchte von Saft bedeckt sind, so dient es zum Erhalten des Eingemachten, einen Theelöffel voll Arrak oder Franzbranntwein darauf zu gießen, bezw. ein hiermit getränktes, genau deckendes Stück Fließpapier auf die Früchte zu legen und, wenn man ein übriges thun will, eine Messerspitze Salicylsäure darüber zu streuen und die Oberfläche noch besonders zu schwefeln, indem man ein mit Schwefeldämpfen gefülltes Glas über die Mündung des Einmachegefäßes deckt und dieses alsbald verschließt.

Verschluß der Gefäße. Die mit den noch heißen Fruchtsäften gefüllten Flaschen werden mit einem neuen, reinen, gut schließenden Kork verschlossen, der von der Flüssigkeit nicht benetzt werden darf, und mit Siegellack verwahrt. Zu mehrerer Sicherheit können die Korke in heißem Wasser aufgeweicht werden, welchem man auf 1 Qt. $\frac{1}{30}$ Uz Salicylsäure zugesetzt hat. So vorbereitete Korke bilden auch einen zweckmäßigen Verschluß für selbst abgezogenen Wein, der dann nie „nach dem Kork“ schmecken wird. — Weitmündige Gefäße werden mit Schweinsblase verschlossen, welche frisch und rein von Geruch sein muß. Diese wird zur Reinigung in Branntwein gelegt und dann mit Weizenklee abgerieben, oder sie wird in lauwarmem Wasser wiederholt gut gewaschen und ausgedrückt; dann werden die Gläser sofort damit verbunden, solange sie noch feucht ist. — Damit später die Blase beim Gebrauch der Früchte sich leichter löse, legt man einigemal ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand. — In den meisten Fällen genügt zum Verschluß gutes Pergamentpapier, das mit warmem Wasser aufgeweicht und noch feucht übergebunden wird.

Was bei dem Gebrauche der Muskatnelken (Nägelchen) zum Einmachen zu beachten ist. Zu manchen eingemachten Früchten sind Nelken, in richtigem Maße gebraucht, ein sehr angenehmes Gewürz, welche aber ohne weiteres angewandt, hellen Früchten, als Kürbis, Hagebutten, Walnüssen u. s. w., schwarze Flecke mitteilen. Um solche zu verhüten, braucht man nur das Köpfchen herauszubrechen.

Trocknen Ingwer zu reinigen. Da zu einigen Rezepten trockner Ingwer gebraucht wird, so sei hier bemerkt, wie man diese Wurzel

von ihrem erdartigen Geschmack befreit. Man lasse in der Apotheke um große Stücke zum Einmachen ersuchen, bedecke sie abends vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser, gieße dieses am Morgen ab, schabe mit einem kleinen Messer alles Unreine weg und wasche sie klar. Danach schneide man sie in fingerbreite Stücke. Im übrigen sei bemerkt, daß jetzt in größeren Apotheken gereinigter oder gebleichter Ingwer zu haben ist. — Vielfach gilt Ingwer als Mittel, die Haltbarkeit eingemachter Früchte zu erhöhen; ich möchte ihn nicht allgemein empfehlen, da er feinen Früchten den reinen Geschmack nimmt, und wir in der Salicylsäure ein weit besseres und in den geringen Mengen, wie sie angewandt wird, auch unschädliches Mittel zum Konservieren haben.

Leichtes Beschweren der Essigfrüchte und Bedecken mit einem Senfbeutel. Früchte, welche mit Essig eingemacht sind, als: Gurken, Zwetschen, Kirschen rc., bedecke man mit einer passenden Schieferscheibe und lege einen kleinen sauberen Stein darauf, der aber nur so schwer sein darf, daß er das Eingemachte unter der Flüssigkeit hält, nicht starken Druck hervorbringt. Sehr zu empfehlen ist, beides mit einer Salicylsäurelösung abzuwaschen, um Schimmel zu verhüten und bessere Haltbarkeit zu sichern. Zugleich dient zum Erhalten der Gurken das Auflegen eines Leinwandsäckchens mit Senfsamen von solcher Größe, daß alle Gurken damit bedeckt werden. Es bleibt sich gleich, ob brauner oder gelber Senf genommen wird, ersterer ist am wohlfeilsten. Auch bedarf es nur einer strohhalmbreiten Bedeckung.

Bemerken des Inhalts. Es gehört mit zur Accuratesse einer jungen Hausfrau und macht sich hübsch und freundlich, wenn beim Zubinden der Töpfe oder Gläser ein gleichmäßig geschnittenes Streifchen weißes Papier in der Mitte übergelegt, darauf der Inhalt, Monat und die Jahreszahl bemerkt, und dann das Papier 2—3 Finger breit unter dem Bande ringsum gleichmäßig abgeschnitten wird.

Luftiger und kühler Standort. Sind nun die eingemachten Früchte wie bemerkt worden behandelt, so sorge man dafür, daß sie an einen möglichst kühlen, recht luftigen, trocknen Ort gestellt werden. Der Keller eignet sich der Feuchtigkeit wegen ganz und gar nicht dazu, am wenigsten im Winter. Vorzüglich aber ist der Platz auf einem Schranke, welcher in einem kalten, luftigen, frostfreien Raume steht.

Öffnen der Töpfe. Wird nun endlich noch beachtet, daß beim Öffnen der Töpfe oder Gläser kein Hauch darüber hingeht, daß das Eingemachte mit einem reinen silbernen oder einem einzig zu diesem Zwecke dienenden kleinen hölzernen oder besser Nickellöffel herausgenommen, glatt gestrichen und die Gefäße sogleich wieder zugebunden, auch keine

übriggebliebenen Reste hinzugegeben werden, und zuweilen das Anfeuchten des Papiers mit starkem Branntwein wiederholt wird, so kann man sicher sein, daß die Früchte sich sehr gut erhalten.

Von Zeit zu Zeit nachzusehen. Dennoch darf man nicht versäumen, von Zeit zu Zeit nachzusehen, und sollte man finden, daß durch irgend ein Versehen Früchte, welche mit Zucker eingemacht sind, sich verändert hätten, so koche und schäume man etwas Essig mit Zucker und lasse sie darin eben durchkochen. Fehlt es jedoch nicht an Saft, so ist das Heißmachen mit einem Zusatz von französischem Branntwein und Zucker hinreichend, was am einfachsten dadurch geschieht, daß man die Gläser mit den Früchten offen in einem Topf mit Wasser auf den Herd stellt und sie kochend heiß werden läßt.

Behandlung der Gurken, worauf sich Kahm befindet. Wenn die Essiggurken mit Kahm bedeckt sein sollten, welches gewöhnlich Folge eines schlechten Essigs ist, so muß der Topf ausgewaschen und ausgetrocknet werden, dann spüle man die Gurken mit kaltem Wasser ab, koche und schäume den Gurkenessig, gieße dann frischen Essig hinzu, lege die Gurken teilweise einige Minuten hinein und dann zum Abkühlen auf eine flache Schüssel, bringe sie nach dem Erkalten wieder in den Topf und bedecke sie mit dem Essig. Ist der Essig aber, ohne daß die Gurken verdorben schmecken, völlig schal geworden, so taugt er nicht mehr; man nehme frischen Essig, bringe ihn mit den abgewaschenen Gurken und dem gleichfalls auf einem Sieb abgespülten Gewürz aufs Feuer, nehme sie, wenn der Essig mehr heiß als warm geworden, heraus, lasse diesen kochen und gieße ihn nach dem Erkalten darüber. Einfacher erreicht man denselben Zweck bei einem angebrochenen Topfe durch Zugießen von etwas weingeistiger Salicylsäurelösung $\frac{1}{6}$ Unze auf $\frac{1}{4}$ Qt. Spiritus.

Dill in Essig zum Einmachen saurer Gurken. Da der Dill zur Zeit des Einmachens saurer Gurken seinen Wohlgeschmack verloren hat, so wird auf das Einmachen von Dill (Abschnitt A. Nr. 50) aufmerksam gemacht.

Blechbüchsen. Um bei den Blechbüchsen zum Einmachen von Früchten und Gemüsen der Mühe des Zulötens überhoben zu sein, was namentlich für Hausfrauen auf dem Lande von Wert ist, sei hier auf hermetisch verschließbare Blechbüchsen und Gläser hingewiesen.

Nicht zu große Gefäße. Es wird wiederholt darauf aufmerksam gemacht, bei kleinen Haushaltungen zum Einmachen der Früchte und namentlich der Fruchtsäfte kleine Töpfe oder kleine Gläser zu nehmen, da das Eingemachte sich in angebrochenen Töpfen nur bei großer Vorsicht sich lange Zeit gut erhält.

2. Zucker zum Einmachen zu läutern. Zum Einmachen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen, Prima-Melis ist der schweren Raffinade vorzuziehen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: der Zucker wird in Stückchen geschlagen und je 1 Pfund mit ¼ Qt. Wasser in einem recht sauberen, messingenen oder nickelnen oder auch in einem glasierten Kochgeschirr aufs Feuer gestellt und klar gekocht, während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird.

Wünscht man den Zucker ferner bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf einem langsamen Feuer, doch ist hierbei ein glasierter Topf zu vermeiden, da die Glasur springen würde.

3. Das Kandieren der eingemachten Früchte zu verhindern. Das Kandieren der Früchte hat darin seinen Grund, daß entweder der Zucker zu stark eingekocht, oder die Frucht an sich zu trocken war. Ersterem läßt sich durch Achtsamkeit vorbeugen; ist man jedoch genötigt, Früchte zu nehmen, die nicht saftig sind, so füge man zu dem Zuckersaft, nachdem er von den Früchten gegossen und aufgekocht ist, eine Messerspitze Citronen- oder Weinsäure, die in einem Eßlöffel Wasser aufgelöst wird.

I. Früchte in Franzbranntwein einzumachen.

Wenn in den folgenden Rezepten von Branntwein die Rede sein wird, so ist damit bester Cognac gemeint, der auch von deutschen Fabriken hergestellt wird. In geringer Sorte verderben die Früchte.

4. Verschiedene Früchte zusammen in Branntwein einzumachen. ¼ Qt. Cognac und auf jedes Pfund beliebiger Früchte ein Pfund feingestoßener Zucker.

Die Früchte dürfen nicht überreif, wenigstens nicht aufgesprungen sein, müssen, mit Ausnahme von Johannis-, Erd- und Himbeeren, sorgfältig abgewischt werden; in der Wahl ist man mit Ausnahme von Stachelbeeren, Reineclauden und Äpfeln ganz unbeschränkt. Man kann mit den Erdbeeren den Anfang machen, und Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, abgeschälte und in Stückchen geschnittene Melonen, Weintrauben und was man sonst wünscht, folgen lassen. Der Branntwein wird zur Zeit in eine sauber ausgeriebene Terrine gegossen, deren Deckel möglichst dicht schließen muß; besser ist ein mit Blase oder Pergamentpapier zuzubindendes weites Glas. Dahinein legt man mit 1 Pfund Erdbeeren zugleich 1 Pfund Puderzucker, bedeckt die Terrine und stellt sie an einen kühlen Ort nach Norden,

doch so, daß der Inhalt vor Naschen und also vor Verderben bewahrt sei. Mit jedem Pfunde der nachfolgenden Früchte kommt auch ein Pfund Zucker hinzu und wird jedesmal das Ganze behutsam durchgerührt, wobei zu bemerken ist, falls man viele Früchte folgen läßt, mit diesen noch ¼ Qt. Branntwein zu verbinden. Nachdem die letzten Früchte durchgerührt sind, füllt man das Eingemachte in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

5. Früchte in Branntwein nach französischer Art. Zu 1 Qt. französischem Branntwein 1 Pfund besten Zucker.

Die nicht zu reifen Früchte werden, nachdem sie mit einem sauberen Tuche abgeputzt sind, mit der geriebenen Raffinade lagenweise in ein grünes Einmacheglas gelegt, dann wird soviel Branntwein hinzugegossen, daß sie bedeckt sind, das Glas mit einer vorbereiteten Blase (Nr. 1) zugebunden und zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Vom Beginn des Kochens an läßt man die Früchte 1/4 Stunde kochen und dann im Wasser erkalten.

6. Kirschen in Franzbranntwein. 3 Pfund süße Glaskirschen, 1½ Pf. bester Zucker, ½ Qt Franzbranntwein, Zimt und Nelken.

Die an einem sonnigen Tage gepflückten Kirschen werden, nachdem sie abgeputzt und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, in ein Einmacheglas gelegt. Dann läutere man den Zucker nach Nr. 2, lasse ihn abkühlen, rühre den Branntwein durch, fülle ihn mit einigen Stückchen Zimt und Nelken über die Kirschen und binde das Glas mit einer Blase zu.

7. Reineclauden, Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein. Zu jedem Pfund Frucht ¾ Pfd feinen Zucker.

Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker nach Nr. 2, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden koche man den Saft sirupähnlich ein, fülle ihn noch heiß mit den Früchten in Einmachegläser, gieße soviel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfahre übrigens nach Nr. 1. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

8. Quitten in Cognac. Zu 1 Pfund Birnquitten, nach dem Kochen gewogen, ¾ Pfd Zucker, Cognac, Citronenschale und Zimt.

Die Quitten werden geschält, in je 8 Teile geschnitten, und nachdem das Kerngehäuse entfernt, in kaltes Wasser geworfen. Unterdes lasse man Wasser zum Kochen kommen, koche die Quitten darin so lange, bis

man sie durchstechen kann; weich aber dürfen sie nicht werden. Derauf nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Abtröpfeln auf einen Einleger, stecke in jedes Stück ein feines Streifchen Citronenschale und Zimt und wiege sie.. Dann wird der Zucker nach Nr. 2 geläutert, mit etwas Quittenwasser dicklich gekocht, heiß über die Quitten gegossen und der Saft nach 48 Stunden stark eingekocht. Danach wird soviel Cognac durchgerührt, als man für gut findet, und die Quitten damit bedeckt.

9. Getrocknete französische Katharinenpflaumen erster Qualität in Cognac. Katharinenpflaumen, weißer Wein, Cognac, Zucker, Zimt und Nelken.

Man legt die Pflaumen 48 Stunden lang in ordinären oder trüben weißen Wein, damit sie völlig ausquellen, und läßt sie auf einem Durchschlag abtröpfeln. Dann legt man sie in ein Einmacheglas, gibt einige Stücke Zimt und einige Muskatnägelchen dazu, sowie auch feinen Zucker, gießt soviel Cognac darauf, daß die Pflaumen stark bedeckt sind, und stellt das Glas, gut zugebunden, eine Zeitlang an die Sonne oder an einen warmen Ort.

II. Früchte in Zucker einzumachen.

10. Gemischte Früchte in Blechbüchsen einzumachen. Man nimmt nicht ganz reife Steinfrüchte jeder Art, auch gute saftige Birnen, schält Aprikosen und Birnen und putzt die andern Früchte gut ab. Dann legt man jede Frucht allein in die mit Soda gereinigten Büchsen in $^3/_4$ Höhe und bedeckt die Früchte mit geläutertem Zucker. Bedient man sich der in Nr. 1 bemerkten neuen Blechbüchsen, so kann man sie selbst verschließen; andernfalls läßt man die Büchsen zulöten, wie es beim Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen bemerkt ist, stellt sie in kochendes Wasser, nimmt nach 15 bis 30 Minuten, je nach der Sorte der Früchte, den Topf vom Feuer, läßt sie darin erkalten und bewahrt sie luftig stehend auf.

11. Dunstfrüchte ohne Zucker. Dieselben geben ein wohlfeiles, zugleich aber ein angenehmes und erfrischendes Kompott, besonders zu Mehlspeisen, welches, da weder Essig noch Gewürz dazu gebraucht wird, vorzüglich für Kranke zu empfehlen ist. Doch ist es zur Erhaltung der ohne Zucker eingemachten Dunstfrüchte unerläßlich, daß sie an ganz kühlem, trocknem und luftigem Orte aufbewahrt werden.

Zum Einmachen eignen sich unreife Stachelbeeren und reife andere Beerenfrüchte, von Kernobst nur Birnen, und zwar recht saftige. Diese

werden geschält, geteilt und vom Kernhause befreit; nur sehr mürbe Birnen bleiben ganz. Vom Steinobst eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen, gewöhnliche gute Zwetschen und Kirschen. Die Früchte werden möglichst frisch und unversehrt vom Baume genommen und, nachdem sie mit einem weichen Leinwandtuche abgerieben worden (siehe Nr. 1), in Gläser mit nicht zu weitem Halse gefüllt, so dicht als es zulässig ist, ohne daß das Obst zerquetscht wird. Alsdann werden die Gläser mit einem Stückchen nach Nr. 1 gereinigter Schweinsblase ganz dicht und fest zugebunden, oder besser Büchsen mit luftdichtem Verschluß genommen.

Die auf solche Weise angefüllten Gläser werden nun in einen Kessel oder Topf auf eine Lage Heu oder Hobelspäne gestellt und mit Heu oder Spänen derart umpackt, daß sie fest stehen und sich nicht berühren. Sodann füllt man den Kessel, welcher während des Kochens unbedeckt bleiben muß, seitwärts mit kaltem Wasser soweit an, daß die Gläser einen Zoll breit über der Fläche des Wassers hervorstehen, und sorgt dafür, daß das Wasser langsam erwärmt wird. Nachdem die Siedehitze erreicht ist, läßt man solches gelinde und solange kochen, bis in den Gläsern etwa 1/4 leerer Raum entstanden — nicht länger —, während zuweilen das verdampfte Wasser durch siedendes ersetzt wird. Ist das geschehen, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie alsdann mit einem feuchten Tuche ab und gibt denselben einen trocknen und kühlen Platz.

Die Dampffrüchte erhalten sich, nach Angabe eingekocht, im ganzen gut, doch ist es nötig, oft nachzusehen, und sollte in diesem oder jenem Glase, welches nicht ganz luftdicht war, die Blase, mit welcher es verschlossen, gewölbt statt eingesunken erscheinen oder schon ein kleines schimmliges Bläschen auf den Früchten sich zeigen, so können sie nicht länger aufbewahrt werden.

Beim Gebrauch hält man den Hals der Gläser einige Minuten in heißes Wasser, worauf man alsdann die Blase ganz unversehrt abnehmen und wieder benutzen kann. Die Früchte werden in eine Glasschale gelegt und nach ihrer Art mit Zucker bestreut, vielfach thut man besser, sie mit Zuckersaft eben aufzukochen: bei ganz reifem Obst aber bedarf es des Zuckers nicht. Noch ist zu bemerken, daß in geöffneten Gläsern die Dunstfrüchte sich höchstens 2 Tage erhalten. In Fällen, wo man gern längeren Gebrauch davon machen möchte, würde es nötig sein, solche in einem Porzellanschüsselchen im Ofen mit etwas französischem Branntwein und Zucker heiß werden zu lassen.

Wer keinen passenden Ort zum Aufbewahren des Dunstobstes ohne Zucker hat, thut besser, diesem beim Einschichten in Gläser lagenweise

fein geriebenen Zucker zuzusetzen und zwar auf 1 Qt. Frucht 4—7 Uzn Zucker.

12. Erdbeeren in Zucker einzumachen. 1 Pfund reife Erdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Nachdem der Zucker nach Nr. 2 geläutert, nehme man den Topf vom Feuer, lege die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, fülle mit dem Löffel den Zucker darüber, da selbst durch behutsames Umrühren die Früchte leiden, und stelle den Topf hin. Am andern Tage lasse man sie heiß werden, und stelle sie wieder in demselben Topf hin bis zum folgenden Tage, und wiederhole das Heißmachen noch einmal, ohne sie zu rühren. Nach dem Erkalten fülle man die Erdbeeren in Gläser, und sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setze man ihn noch ein wenig aufs Feuer, gieße ihn kalt darüber und richte sich weiter nach Nr. 1.

Um das Aroma der Erdbeeren besser zu wahren, ist es anzuraten, die tadellosen Früchte in hermetisch schließende Gläser zu füllen, alle Lücken mit feinem Zucker auszufüllen und sie nach Nr. 11 zu kochen. Haltbarer bleiben dagegen die Erdbeeren, wenn man sie mit leichtem Zuckersaft Nr. 2 übergießt, dem man auf jedes Liter 2 Eßlöffel Wickersheimersche Frischerhaltungsflüssigkeit zugesetzt hat, worauf man wie oben verfährt.

In derselben Weise kocht man Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Kirschen und Pfirsiche ein, doch müssen die letzten drei Fruchtarten in dem Zuckersaft selbst einige Minuten kochen.

Will man die hübsche rote Farbe der Erdbeeren erhalten, umwickelt man die Gläser entweder mit starkem Papier, um sie vor Lichtstrahlen zu schützen oder man kocht sie mit Johannisbeer- oder Himbeersaft ein.

13. Erdbeeren mit Johannisbeersaft einzumachen. Zu 1 Pfund Erdbeeren nehme man 1 Pfund geriebenen Zucker, streue die Hälfte lagenweise darüber und lasse sie über Nacht stehen. Am andern Tage koche man die mit Zucker bestreuten Erdbeeren in fertig gekochtem steifen Johannisbeer- oder Apfelgelee ein; d. h. man füllt die Erdbeeren, sobald sie heiß geworden sind, aus und kocht nur den Saft mit dem betreffenden Gelee einige Minuten.

Man gibt dies feine Eingemachte nicht nur zu feinen Braten, sondern auch zu Sandkuchen und Biskuit, auch allein mit junger Sahne.

14. Erdbeeren einzumachen auf englische Weise. Man schichtet die frischen Erdbeeren möglichst dicht mit dazwischen gestreutem feinen Zucker (1 Pfund Früchte, 6 Uzn. Zucker) in Gläser, übergießt die

Früchte mit kochend heißem Madeira oder Malaga, schließt die Gläser, stellt sie mit Heu umwickelt in einen Topf und verfährt weiter nach Nr. 11.

15. Erdbeer-Mus (-Marmelade). 1 Pfund Erdbeeren, $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker. Man kocht die Erdbeeren solange in dem geläuterten Zucker, unter stetem Rühren, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

Oder man zerreibt die erhitzten Erdbeeren, streicht die Masse durch ein Sieb und rührt sie mit feingeriebenem Zucker (1 Pfund Erdbeeren, $1^1/_2$ Pfund Zucker) eine halbe Stunde, setzt jedem Pfund Frucht $^1/_2$ Eßlöffel Frischerhaltungsflüssigkeit zu, füllt die Marmelade in geschwefelte Gläser, die man sofort verkorkt, und kocht sie im Wasserbade, in dem man sie dann auch erkalten läßt, eine Viertelstunde.

16. Ein vorzüglicher Erdbeersaft für Kranke. 1 Qt. recht reife Walderdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Man koche den Zucker nach Nr. 2 zu einem perlenden Sirup, lege die Erdbeeren hinein, rühre sie mit einem silbernen Löffel behutsam durch den Zuckersaft, ohne sie zu zerdrücken, und lasse sie heiß werden, nicht kochen. Alsdann spanne man ein loses leinenes Tuch, welches aber vorher in frischem Wasser ausgekocht sein muß, über eine Schale von Porzellan und schütte das Ganze darauf, damit der Saft durchfließt. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt noch zerrührt werden. Der noch heiße Saft wird vom Bodensatz abgegossen und in kleine halbe Flaschen oder Medizingläser (siehe Nr. 1) gefüllt. 3 Qt. Erdbeeren liefern $\frac{3}{4}$ Qt. Saft, der in Krankheiten, besonders Brustleidenden theelöffelweise gegeben, außerordertlich heilsam und erquickend ist. Die erkalteten Erdbeeren bilden ein wohlschmeckendes Kompott. Auch kann man sie in Gläsern bis zur Zeit, wo es Johannisbeeren oder Himbeeren gibt, aufbewahren und dann mit diesen Früchten zu gleichen Teilen zu einer Marmelade einkochen, wozu dann auf 3 Pfund der frischen Früchte 2 Pfund Zucker genommen wird.

17. Unreife Stachelbeeren als Dunstfrüchte. Die Anweisung ist in Nr. 11 zu finden.

18. Unreife Stachelbeeren in Flaschen einzumachen. Man nimmt die Stachelbeeren halb reif (sie müssen an einem sonnigen Tage gepflückt sein), befreit sie von Stil und Blume, doch so, daß sie nicht verletzt werden, reibt sie ab und verfährt übrigens damit wie mit Heidelbeeren, jedoch bedürfen sie einer Stunde Kochens. Sie erhalten

sich vorzüglich und sind im Winter zu Kuchen und Kompotts eine angenehme Aushilfe.

19. Reife Stachelbeeren in Zucker. 1 Pfund reife, feinschalige Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker.

Die Stachelbeeren werden in einem Durchschlag in einer großen Schale voll Wasser rein gewaschen, trocken gestellt, von Stiel und Blume befreit, der Zucker in Wasser oder Wein getunkt, zu dünnem Sirup gekocht und der Schaum abgenommen. Dann werden die Stachelbeeren auf schwachem Feuer darin weich gekocht und mit dem Saft in ein Glas gefüllt. Nach Verlauf von 4—5 Tagen wird der Saft von den Stachelbeeren abgegossen, sirupähnlich eingekocht, warm darüber gegeben und übrigens nach Nr. 1 verfahren.

20. Stachelbeer-Mus. 1 Pfund reife Stachelbeeren, ½ Pfd. Zucker, Citronenschale oder Zimt.

Dunkelrote, überreife Stachelbeeren werden, nachdem sie gewogen, gewaschen, abgetropft, von Stiel und Blume befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, alsdann durch ein Sieb gerührt, in dem zu Sirup gekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade gekocht, welche, falls sie bis zu 8 Tagen nachwässern sollte, gut aufgekocht werden muß.

21. Walnüsse einzumachen. 1 Pfund Walnüsse, 1 Pfund Zucker, Zimt und Nelken.

Die Nüsse müssen fleckenlos sein und dürfen noch keine innere Schale haben. Gegen Ende Juni ist gewöhnlich die zum Einmachen geeignete Zeit. Sie werden mit einem zugespitzten Stückchen Holz oder einer neuen Spicknadel an mehreren Stellen durchstochen und 14 Tage lang in kaltes Wasser gelegt, welches dreimal täglich erneuert werden muß. Sodann kocht man sie bei einmaligem Wechseln des Wassers ganz weich, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und am nächsten Morgen auf ein Sieb. Statt des früher gebräuchlichen Spickens der Nüsse mit einer Gewürznelke und einem Stück Zimt, durch das sie verletzt und unansehnlich werden, thut man besser, die Gewürze in dem geläuterten Zucker mit den Früchten aufzukochen, wodurch sie einen hinreichend gewürzigen Geschmack erhalten. In Süddeutschland, auch in Frankreich läßt man die Gewürze überhaupt fehlen. Jedoch kann auch zu jedem Pfund Zucker der Saft einer Citrone und etwas Pomeranzenschale gegeben werden, was einen angenehmen Geschmack gibt. Man läutert den Zucker nach Nr. 2 und läßt die Nüsse einige Minuten

darin kochen. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zuckersaft auf, legt die Nüsse in ein Glas und gießt den heißen Saft darüber.

22. Himbeeren einzumachen. Diese werden wie Johannisbeeren behandelt, jedoch dürfen sie nicht gewaschen werden.

23. Himbeer-Gelee. Man richte sich nach Nr. 30 (Johannisbeer-Gelee Nr. 1), setze aber nach Meinecke den Himbeeren etwas Johannisbeeren zu, weil so das Gelee fester wird. Die Hauptsache ist, daß Früchte, deren Saft zu Gelee gekocht werden soll, nicht ganz reif sein dürfen.

24. Himbeer-Mus. Wird bereitet wie Erdbeer-Mus (Nr. 15).

25. Himbeersaft. Nach Johannisbeersaft Nr. 33; jedoch zu 1 Pfund Saft, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß zu haben wünscht, $5\frac{2}{3}$—7 Uzn Zucker.

26. Ausgegorner Himbeersaft. 1 Pfund klarer Saft, $1\frac{1}{2}$ Pf. Raffinade.

Nachdem die Beeren zerdrückt und ausgepreßt, stelle man den Saft an einen kühlen luftigen Ort, wo er nicht schimmelt, mit einem feinen Drahtsiebe leicht bedeckt, etwa 5—6 Tage ruhig hin, worauf die Gärung erfolgt sein wird, die zuweilen aber auch später eintritt und beendigt ist, wenn der Saft klar erscheint. Alsdann nehme man die entstandene Haut davon ab, gieße den klaren Saft von dem darunter stehenden trüben behutsam ab, lasse ihn mit dem Zucker gut durchkochen, wobei der etwaige Schaum abgenommen wird, und fülle den heißen Sirup oder Saft in sauber gespülte, ganz trockene kleine Flaschen oder Gläser. Weiter nach Nr. 1.

Der weniger klare Saft kann mit einer geringen Quantität Zucker zum ersten Gebrauch gekocht werden.

Der Sirup ist zwar etwas kostspielig, doch sehr klar, schön und ausgiebig.

27. Guter Himbeeressig. 2 Qt. Himbeeren, 1 Qt. guter Weinessig. Zu je 1 Qt. Saft $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker.

Die Beeren werden etwas zerrührt, mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann ausgepreßt. Am andern Tage wird der klare Saft vom Bodensatz abgegossen, mit dem bemerkten Zucker aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt, über Nacht stehen gelassen und alsdann nach Nr. 1 verfahren. Es wird daran erinnert, daß man Früchte, welche eingekocht werden, nur in Töpfen von Porzellan oder bestem Steingut stehen lassen darf, Essig ebenfalls.

28. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen. Ausgesuchte nicht zu reife dicke Johannistrauben werden abgespült, zum Ablaufen auf einen sauberen Durchschlag gelegt und abgebeert. Dann durchsticht man jede Beere mit einer zugespitzten Federspule, damit die Kerne herausfallen, und nimmt zu 1 Pfund Beeren 3 Pfund Zucker. Nachdem dieser gut geläutert, gibt man die ausgekernten Beeren mit ihrem Saft hinein, läßt sie eben durchkochen, schüttet sie dann mit dem Saft in ein porzellanenes Gefäß und füllt sie in Einmachegläser.

Unter dem Namen „Groseilles de Bar" kommt dies besonders feine Eingemachte zu hohen Preisen in den Handel; trotz seiner etwas umständlichen Herstellungsweise lohnt es sich daher, es selbst einzumachen.

29. Johannisbeeren auf gewöhnliche Art einzumachen. 1 Pfd. Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker.

Die Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt und darauf mit einer Gabel von den Stielen gestreift. Dann läutere man den Zucker nach Nr. 2, lege die Beeren hinein, lasse sie auf schwachem Feuer bei vorsichtigem Umrühren durchweichen, doch nicht im geringsten zerkochen, lege sie mit einem Schaumlöffel auf einen porzellanenen Einleger oder eine flache Schüssel, füge den abgelaufenen Saft zum kochenden, und lasse diesen dicklich einkochen. Dann rühre man die Beeren durch, fülle sie noch heiß in Gläser und verfahre weiter nach Nr. 1.

Auch kann man die Johannisbeeren in Johannisbeersaft einkochen und preßt dann zu jedem Pfund Beeren soviel Beeren aus, daß man 1 Pfund Saft erhält, in dem man 1 Pfund Zucker läutert, worauf man die Johannisbeeren wie oben kocht. Zu bemerken ist, daß die vielen Kerne den meisten Herren dies Eingemachte unangenehm erscheinen lassen.

30. Johannisbeer-Gelee von vorzüglichstem Wohlgeschmack, nach Meinecke.

Frisch gepflückte hochrote Johannisbeeren werden sauber abgebeert und dann roh durch ein feines Haarsieb leicht gepreßt.

Auf $\frac{1}{2}$ Qt. des so gewonnenen Saftes rechnet man 1 Pfund mehlfein gestoßenen Raffinadezucker, gibt diesen Zucker in einen kupfernen Schwungkessel, setzt solchen auf leichte Kohlenglut und bereitet davon unter fortwährendem Abstoßen mittels eines hölzernen Rührlöffels einen sogenannten Krumpelzucker, doch so, daß solcher nicht karameliert, sondern vollkommen weiß bleibt.

Hat man diesen Krumpelzucker gewonnen (der, beiläufig bemerkt, dem ostindischen Palmsago ähnlich sieht), gießt man den Johannis

beersaft darauf und bringt ihn auf gelindem Feuer bis ans Kochen, hebt ihn dann schnell vom Feuer, läßt ihn ca. 1/2 Stunde ruhig stehen, nach welcher Zeit sich oben eine Schaumdecke gebildet hat, hebt diese mittels eines Schaumlöffels behutsam ab, füllt dann das so geklärte Gelee sogleich heiß in geeignete Gläser, bindet solche, nachdem sie 8—10 Tage offen gestanden, mit Blase zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Das geeignete Quantum zur Bereitung dieses Gelees sind 3 Qt. roher Saft und 6 Pfund Raffinade. Bei geringerer Menge karameliert der Zucker sehr leicht — bei einer stärkeren Menge aber verarbeitet sich der Zucker auf dem Feuer zu schwer.

Äußerste Vorsicht ist nötig, daß das Gelee auf dem Feuer ja nicht zum Wallen kommt, indem man dann wohl einen Johannisbeersaft, aber keine feste Gallert gewinnt. Ebenso ist es Hauptbedingung, daß das Gelee 8—10 Tage der Luft ausgesetzt ist, weil dadurch sich hauptsächlich die Konsistenz des Gelees bildet.

Sehr zu empfehlen (seines Aromas wegen) ist auch ein rohes Johannisbeergelee, zu dem man halb rote, halb weiße Beeren nimmt. Auf 5 Pf Beeren nimmt man 1 Pfd geläuterten erkalteten Zucker, mit dem man sie übergießt und über Nacht stehen läßt. Man schüttet die Beeren auf eine zwischen Stuhlbeinen gespannte Serviette, läßt den Saft ablaufen, nimmt zu $1\frac{1}{8}$ Pf Saft noch $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker (feinen), den man löffelweise unter den Saft so lange rührt, bis man ein steifes Gelee erhalten hat, das dann sofort in kleine Gläschen gefüllt und gut verschlossen wird.

31. Johannisbeer-Gelee anderer Art. 1 Pfund roher klarer Saft von frisch gepflückten roten Johannisbeeren, 1 Pfund geriebener und durchgesiebter feiner Zucker.

Sind die Johannisbeeren abgebeert, so zerquetscht man sie und drückt sie durch ein grobes ausgebrühtes und wieder getrocknetes Tuch; doch darf man, um den Saft gehörig herauszubringen, auf einmal nicht zu viel nehmen. Nach dem Auspressen lasse man den Saft durch einen ausgebrühten, losen, spitzzulaufenden Beutel fließen, stelle ihn bis zum nächsten Tage hin und gieße ihn klar vom Bodensatz ab. Der Saft wird sodann auf ein nicht starkes Feuer gestellt, der Zucker langsam hineingestreut, während man von Anfang an gleichmäßig und fortwährend rührt. Ist der Zucker zu Ende, so muß der Saft vor dem Kochen sein; er wird dann rasch vom Feuer genommen, 1/2 Stunde ruhig hingestellt und, nachdem die unterdes entstandene Haut abgenommen, in Gläser gefüllt, nach 48 Stunden mit einem in Franz-

branntwein oder Arrak angefeuchteten Papier zugelegt und gut zugebunden.

Dieses Gelee ist ebenso schön an Farbe und Geschmack als rohes und erhält sich mehrere Jahre, wenn alle Monate etwas Franzbranntwein zugegossen wird; es steht aber dem Vorgehenden nach.

32. Französisches Johannisbeer-Gelee. Auf $\frac{3}{4}$ Pfd. roten und $\frac{1}{4}$ Pfd. weißen Johannisbeersaft 1 Pfund Zucker.

Die Beeren stellt man so lange aufs Feuer, bis sie einigemal aufgekocht und geplatzt sind, gießt sie auf ein Haarsieb, was noch nicht mit Bouillon in Berührung gewesen ist, läßt den Saft durchfließen und gießt ihn zum nochmaligen Durchfließen über das im Sieb Zurückgebliebene. Dann wird der Zucker nach Nr. 2 so lange geläutert, bis er Faden zieht, der Saft hineingegossen und unter Abnehmen des Schaumes bis zu $^1/_4$ Stunde gekocht. Übrigens wird auf Nr. 1 hingewiesen.

33. Johannisbeersaft. Zu 2 Pfund Saft 1 Pfund guter Meliszucker, keine harte Raffinade.

Nachdem der Saft wie zu Johannisbeer-Gelee ausgepreßt und vom Bodensatz abgegossen, stelle man ihn aufs Feuer, lege den Zucker, zu kleinen Stückchen zerklopft, hinein, koche ihn unter fortwährendem Schäumen, bis er klar geworden, wo etwa ein Viertel verkocht sein wird. Alsdann nehme man ihn vom Feuer, lasse ihn über Nacht stehen und verfahre weiter, wie es in Nr. 1 bei den Fruchtsäften ausführlich bemerkt ist.

Dieser Saft ist an Saucen, Kalteschalen und Getränken sehr zu empfehlen und hält sich mehrere Jahre.

34. Ausgegorner Johannisbeersaft. Nach Himbeersaft (Nr. 26) zu bereiten.

35. Schwarze Johannisbeeren einzumachen. Auf jedes Pfund Beeren nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, welchen man läutert und in welchem man die Beeren weich kocht, während man sie zuweilen umrührt. Noch heiß füllt man sie in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

36. Gelee von schwarzen Johannisbeeren. Die Bereitung ist wie bei Johannisbeer-Gelee, doch bedarf es hierbei nur der Hälfte des Zuckers.

37. Dreifrucht-Marmelade (Dreimus). Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem 1 Pfund, dazu 2 Pfund ausgesteinte süße Kirschen und 2 Pfund Zucker.

Letzterer wird nach Nr. 2 geläutert, das übrige nebst 1/4 der Kirschenkerne, wovon die Haut entfernt wird, hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaumes und häufigem Durchrühren solange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist, während in der letzteren Zeit ⅛ Uz feiner Zimt dazu gethan und stets gerührt werden muß, um Anbrennen zu verhüten. Aufzubewahren nach Nr. 1.

Setzt man noch 1 Pfund Stachelbeeren und ½ Pfd. Zucker zu, erhält man ein Vierfruchtmus.

38. Dreifruchtsaft. 1 Pfund Himbeersaft, 1 Pfund Johannisbeersaft, 1 Pfund saurer Kirschensaft mit 1½ Pf. Zucker wie Johannisbeersaft gekocht und aufbewahrt.

39. Kirschen als Dunstfrüchte. Die Anweisung ist in Nr. 11 zu finden.

40. Kirschen in Zucker. 2 Pfund von Stielen und Steinen befreite Glaskirschen, 2 Pfund Zucker.

Der Zucker wird mit ¼ Qt. Wasser unter öfterem Umrühren klar gekocht, die Glaskirschen werden hineingegeben und bis zum andern Tage in einer Porzellanschale hingestellt. Dann werden sie auf einen Durchschlag, der von Porzellan oder emailliert sein muß, geschüttet; der ablaufende Saft wird etwas eingekocht und kochend wieder über die Kirschen gegossen. Am 3. Tage bringt man den Saft abermals zum Kochen, bis er dünn sirupartig wird, vereinigt die Kirschen damit und schwenkt sie oft um. Noch heiß werden sie in kleine Gläser gefüllt und mit frischer Blase oder Pergamentpapier verbunden. Man nimmt zum Einmachen die hellrote doppelte Glaskirsche, aus welcher sich der Kern gewöhnlich mit dem Stiele ausziehen läßt, läßt die Kirschen ganz oder schneidet sie auch durch. Sie sehen sehr schön aus und sind von ausgezeichnetem Geschmack, welcher durch einen Teil der Kirschkerne, welche aufgeklopft und einmal mitgekocht werden, noch gehoben wird.

41. Kirschen für Kranke. 4 Pfund halb süße, halb saure entstielte und entsteinte Kirschen, 1 Pfund Zucker, etwas Zimt.

Man tunkt den Zucker in Wasser, schäumt ihn gut und läßt die süßen Kirschen nebst Zimt darin halb gar kochen, dann gibt man die sauren Kirschen dazu, kocht alles weich, nimmt sie aus dem Saft, schüttet von letzterem in kleine geschwefelte Flaschen, läßt den übrigen Saft noch etwas nachkochen und füllt ihn über die Kirschen. Zu dem Kirschensaft füge man noch in jede halbe Flasche einige Stückchen Zimt, auch 2—3 Nelken, und verfahre übrigens nach Nr. 1.

42. Kirschen in Flaschen einzumachen. Man richte sich nach Heidelbeeren Nr. 46, und nimmt man reife, aber nicht aufgesprungene Kirschen ohne Stiele.

43. Kirschen-Mus. Zu 4 Pfund süßen, saftigen, schwarzen Kirschen ohne Stiele und Steine 1 Pfund Zucker und etwas Zimt und Nelken.

Der Zucker wird geläutert, Kirschen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, dann mit einem Branntweinpapier bedeckt und gut zugebunden.

Oder: Zu 3 Pfund süßen schwarzen und 1 Pfund sauren Kirschen, ohne Stiele und Steine gewogen, 1 Pfund Zucker, und weiter damit nach Angabe verfahren.

44. Kirschensaft. Zu jedem Pfunde sauren Kirschensaftes $\frac{3}{8}$ Pf. Zucker und 6 Kirschenkerne.

Saure Morellen werden ausgesteint und die Kerne mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein ausgebrühtes Tuch, wägt den Saft, gibt den Zucker hinzu, schäumt und kocht ihn $^1/_4$ Stunde, füllt ihn in kleine, ganz trockne und geschwefelte Flaschen, welche man gut verkorkt und zugebunden an einen kühlen Ort aufrecht hinstellt.

45. Kirschkreide. 10 Pfund reife Sauerkirschen kernt man aus, schüttet sie ohne weitere Zuthaten in einen verzinnten Kessel und kocht sie unter beständigem Rühren so dick wie möglich ein. Man schüttet das Kirschmus in einen Steintopf und stellt es am folgenden Tage in einen Backofen, in dem einige Stunden zuvor Brot gebacken wurde, läßt es bis zum folgenden Morgen ruhig stehen und verbindet das jetzt vollkommen fest und trocken gewordene Mus mit Blase. An einem kühlen Ort hält sich die Kirschkreide jahrelang. Man benutzt sie zu vortrefflicher Sauce, indem man ein Stück abschneidet und mit Wein, Wasser, Zucker und Gewürz kocht.

46. Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren) in Flaschen einzumachen. Reife, an einem sonnigen Tage gepflückte Heidelbeeren werden ausgesucht, in gut gereinigte, ganz ausgetrocknete, am besten geschwefelte Flaschen mit weiter Öffnung gefüllt und diese gut verkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer gestellt, doch muß der Boden mit Heu bedeckt und auch Heu zwischen die Flaschen gelegt sein, damit sie sich nicht berühren. Man läßt sie, vom Kochen an, $^3/_4$ Stunden kochen und im Kessel kalt werden, versiegelt sie oder

bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunklen Orte.

Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker durch, oder man läßt das Kompott in einem irdenen Geschirr, worin nichts Fettiges gewesen, mit etwas Zucker und Zimt durchkochen.

Man kann auch die Heidelbeeren in einem Bunzlauer Geschirr weich kochen ohne Wasser, dann sogleich in reine trockene, vorher erwärmte Flaschen füllen und diese mit Pergamentpapier verbinden. Wer keinen guten Aufbewahrungsort hat, thut gut, den Früchten etwas Frischerhaltungsflüssigkeit zuzusetzen oder auch sie mit Salicyllösung zu übergießen. Man bewahrt die Beeren stehend auf.

47. Heidelbeergelee. Man bereitet dasselbe ganz wie Preißelbeergelee Nr. 71, und erhält so ein ebenfalls vortreffliches Gelee zum Verzieren von tief violetter Farbe.

48. Hagebutten in Zucker. 1 Pfund Hagebutten, 1 Pfund Zucker, einige Stückchen feiner Zimt, besser Vanille.

Die Hagebutten sind meistenteils Ende Juli oder Anfang August zum Einmachen gut, es hängt von der Witterung ab, jedenfalls nehme man sie völlig rot, lasse sie aber nicht bis zum Weichwerden hängen. Die größten und schönsten Früchte eignen sich vorzüglich zum Einmachen, die kleineren sind zum Trocknen gut. Man thue sie in ein reines grobes Tellertuch, reibe sie darin ab, schneide die Krone und die Stiele glatt und mache die Kerne mit einem rundlich geschnittenen Gänsefederkiel rein heraus. Dann wasche man die Hagebutten wiederholt in frischem Wasser, bis dieses klar bleibt, werfe sie in kochendes Wasser, lasse sie reichlich halb weich werden und schütte sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Unterdes tunke man den Zucker in Weinessig oder in Wasser, lasse ihn klar kochen, lege Zimt oder Vanille, nach Gefallen auch ein Stückchen Ingwer und so viele der Früchte hinein, als nebeneinander liegen können, und koche sie fast weich; doch müssen sie ganz und ansehnlich bleiben, dürfen nicht im geringsten zerkochen, so daß jede Hagebutte ihre Form behält. Man lege sie mit dem Schaumlöffel in Gläser und verfahre nach Nr. 1.

49. Hagebutten-Mus. 1 Pfund Hagebuttenmark, 1 Pfund Zucker und ein Stück eingemachten Ingwer oder 2 Löffel Einmacheessig.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Angabe gereinigt, gewaschen und in Wasser weich gekocht, dann rühre man sie nach dem Abgießen des Wassers durch ein feines Sieb, stelle sie mit dem geläuterten Zucker auf langsames Feuer, koche sie unter stetem Rühren,

bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist und fülle sie noch heiß mit dem in Stückchen geschnittenen Ingwer in ein Glas. Weiter nach Nr. 1.

50. Dasselbe auf andere Art. 1 Pfund Hagebuttenmark und 1 Pfund Zucker.

Die Hagebutten müssen ganz reif und sorgfältig geputzt, d. h. von Stiel, Blume und den Kernen wohl gereinigt und gewaschen sein, worauf man sie spärlich mit Wasser befeuchtet und in einem sauberen Bunzlauer Gefäß etwa 8 Tage in den Keller stellt, während man täglich mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel umrührt. Nach Ablauf dieser Zeit werden sie zerrieben und durch ein feines Haarsieb gedrückt, so daß alles Mark durchgeht und nur die Hülsen zurückbleiben. Der Zucker wird nach Nr. 2 geläutert und kochend unter stetem Rühren nach und nach zu dem Mark gegossen, dem man noch die Schale einer halben Citrone beifügt. Das Mark wird eine Stunde fortwährend gerührt; aufs Feuer darf es nicht gebracht werden. Das Aufbewahren geschehe nach Nr. 1.

51. Reineclauden in Zucker. Zu jedem Pfund nicht ganz reifer Reineclauden gehört 1 Pfund Zucker.

Man läutere den Zucker nach Nr. 2 und stelle ihn zum Abkühlen hin. Unterdes werden die Früchte mit einem Tuche abgewischt, mit einer Nadel durchstochen und so viel, als nebeneinander liegen können, in einem Messing- oder Nickelkesselchen in dem abgekühlten Zuckersaft aufs Feuer gestellt. Nachdem sie kochend heiß geworden, aber nicht zum Kochen gekommen sind, wobei sie einmal umgelegt worden, lege man sie rasch nebeneinander auf ein sauberes Sieb und bei jedesmaligem Abkühlen des Saftes mit den übrigen Reineclauden ebenso. Dann lege man sie in ein Glas, gießt den Saft, welcher sofort aus dem Kesselchen entfernt werden muß, etwas abgekühlt darüber und läßt sie drei Tage zugebunden an einem kühlen Orte stehen. Dann wird der Saft soweit eingekocht, daß er die Früchte noch bedeckt, mit soviel gutem Arrak versetzt, daß er einen Geschmack davon erhält, und heiß über die Früchte gegossen, welche alsdann zugebunden an einem geeigneten Orte (siehe Nr. 1) sich vorzüglich erhalten und ihre grüne Farbe nicht verlieren.

52. Reineclauden-Mus. Dasselbe wird gekocht wie Aprikosen-Mus.

53. Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Dunstfrüchte. Zu finden Nr. 11.

54. Aprikosen in Zucker. Zu 1 Pfund entsteinter Aprikosen 1 Pfund feinen Zucker.

Wenn die Aprikosen noch nicht ganz ihre völlige Reife erlangt haben, werden sie gepflückt, gewaschen, geschält, in der Mitte durchgeschnitten und die Steine herausgenommen. (Man kann die Früchte auch ganz lassen.) Dann lege man die Aprikosen in ein porzellanenes Gefäß, doch so, daß die offene Seite nach oben liegt, und streue lagenweise den geriebenen Zucker dazwischen. Am andern Tage lasse man sie auf gelindem Feuer eben heiß, doch ja nicht weich werden, lege sie zum Abtröpfeln auf einen porzellanenen Einleger, danach mit einigen abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmacheglas, koche den Saft ein, bis er dicklich wird, und gieße ihn heiß über die Früchte. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Saft nachgekocht und wieder kalt übergegossen, was zur Vorsicht noch einmal geschehe. Übrigens nach Nr. 1.

55. Aprikosen- und Pfirsich-Mus. Nicht überreife Früchte lasse man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, ziehe die Haut davon ab und schneide sie durch, um die Steine zu entfernen. Man nehme dann soviel Zucker als Frucht, läutere ihn nach Nr. 2, thue die Früchte nebst der feingeschnittenen Schale einer Citrone, wozu auch einige Stücke ostindischer Ingwer gegeben werden können, hinein, koche sie ganz weich, verrühre sie mit einem ausgelaugten hölzernen Löffel und koche das Mus auf schwachem Feuer (des leichten Anbrennens wegen) unter stetem Rühren, besonders auf dem Grunde, zu einer dicken Marmelade. Sollte diese nach acht Tagen nachwässern, so ist es nötig, sie noch eine Weile einzukochen.

56. Pfirsiche in Büchsen einzumachen. Die Pfirsiche werden enthäutet, halb durchgeschnitten, vom Kern befreit, dicht in die Blechbüchse gelegt, mit geläutertem oder geklärtem Zucker übergossen und dann ebenso behandelt wie Ananas Nr. 92. Will man eine Bowle davon bereiten, so werden die Pfirsiche, nachdem die Büchse geöffnet, in feine Scheiben geschnitten und mit gestoßenem Zucker überstreut. Man läßt sie 4—5 Stunden, auch länger, wohl zugedeckt stehen und verfährt dann gerade wie bei der Ananas.

57. Billiges gutes Mus (Marmelade) von gemischten Früchten. Man nimmt dazu von allem Obst, welches sich vorfindet, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, geschälte Zwetschen, Kirschen, Johannisbeeren, auch Äpfel und Birnen, wenn man feine frühreife Sorten hat. Stiele und Steine der Früchte entfernt man; Äpfel und Birnen werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Stücke geschnitten, dann alles

gut gemischt, in Töpfe gefüllt, mit gestoßenem Zucker gut bestreut und in einen Backofen gestellt, nachdem das Brot gar gebacken ist. Nachdem das Obst gleichmäßig weich gekocht ist, zieht man die Töpfe heraus und verbindet sie mit Blase oder Pergamentpapier, um sie an einem kühlen trocknen Orte aufzubewahren.

Ähnlich kann man ein Mus nur von Steinfrüchten herstellen. Man rechnet ½ Pfd. Zucker auf 1 Pfd. Frucht, die mit dem dazwischengestreuten Zucker 3 Stunden stehen bleibt und dann auch zu Mus eingekocht wird.

58. Gelbe Möhren (Wurzeln). 1 Pfund Möhren, ¾ Pfd. Zucker, 2—3 Citronen.

Nachdem die Möhren gereinigt, nimmt man das Herz heraus, schneidet sie in feine Streifchen, kocht sie in Wasser ganz weich und legt sie zum Abtröpfeln auf ein Tuch. Dann läutert man den Zucker, gibt den durchgesiebten Saft von 2—3 Citronen, die Möhren nebst der Schale der Citronen, welche vorher in Wasser weich gekocht und gleich den Möhren geschnitten sein muß, hinein und läßt es solange kochen, bis noch hinreichend Saft zum Bedecken der Möhren vorhanden ist. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

59. Zwetschen als Dunstfrüchte. Es wird hierbei auf Nr. 11 hingewiesen.

60. Zwetschen in neuen selbst verschließbaren Blechbüchsen einzumachen. Man läutert auf 8 Pfund reife Zwetschen 7 Pfund Zucker, legt die abgeriebenen, ganz unbeschädigten Zwetschen lose in Blechbüchsen, gießt den kochenden Zucker darüber, schließt die Büchsen, wie beim Einmachen der Gemüse angegeben ist, kocht sie während 1½ Stunden in einem großen Kessel mit kochendem Wasser aufgesetzt, läßt sie im Wasser erkalten und stellt die Büchsen an einen kühlen, trocknen Ort.

Beim Gebrauch wird die Sauce kochend über die Zwetschen gegossen und erkaltet zur Tafel gegeben.

61. Zwetschen in Zucker. 3 Pfund ganz reife entkernte und abgezogene Zwetschen, 1½ Pf. Zucker ¼ Uze, in Stückchen geschnittener Zimt, 6 Eßlöffel Franzbranntwein und womöglich einige Stückchen eingemachter Ingwer.

Man läutere den Zucker, gebe Gewürz, den in Stückchen geschnittener Ingwer und Branntwein hinzu und koche die abgezogenen Zwetschen darin einige Minuten. Dann nehme man sie heraus, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Nach Verlauf

von einigen Tagen koche man den Saft etwas ein, gieße ihn wieder kochend darüber, wiederhole dies auf gleiche Weise noch einmal und verfahre übrigens nach Nr. 1.

Rechnet man beim Einmachen der Zwetschen hauptsächlich auf Kranke, so lasse man den Branntwein weg; um so notweniger ist dann aber die Anwendung des Ingwers.

62. Zwetschen in Honig. Ein kleines sauberes Fäßchen oder ein neuer ausgebrühter Steintopf wird mit Zwetschen gefüllt, Zimt und wenig Nelken ohne Köpfe, wenn man will, beides gestoßen, dazwischen gestreut und das Fäßchen mit geklärtem reinen Honig gefüllt. Man schließt das Fäßchen oder bindet den Steintopf mit einer Blase zu und läßt das Eingemachte mehrere Monate stehen, bevor man es braucht. Das Fäßchen wendet man täglich und den Steintopf schüttelt man tüchtig jeden Tag. So eingemachte Zwetschen sind von ausgezeichnetem Geschmack und zugleich in Gegenden, wo Honig reichlich vorhanden ist, ein billiges Eingemachtes.

63. Zwetschengelee. 1 Pfund Saft, 7 Uzn. Zucker.

Man stelle nicht völlig reife, abgeriebene, entsteinte Zwetschen in einem Steintopf in kochendes Wasser und lasse sie so lange kochen, bis Saft genug entstanden ist. Dann tunke man den Zucker in Weinessig, koche ihn klar, gieße den Saft hinzu und koche ihn unter Abnehmen des Schaumes, bis einige Tropfen erkaltet zu Gelee geworden sind. Weiter nach Nr. 1.

64. Zwetschen-Marmelade als Kompott, sowie auch zum Überstreichen oder Füllen von Torten und kleinem Backwerk. 6 Pfund völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetschen, 2 Pfund Zucker, $\frac{1}{10}$ Qt. Weinessig $\frac{1}{8}$ Uze. ganzer Zimt, $\frac{1}{8}$ Uze Nelken ohne Köpfchen.

Die Zwetschen werden abgezogen und entsteint. Dann koche man den Zucker mit dem Essig klar, gebe Zwetschen, Nelken und Zimt hinzu und koche die Zwetschen, da das Mus sehr leicht ansetzt, unter stetem aufmerksamen Rühren 2—2$^1/_2$ Stunden, oder so lange, bis keine festen Teile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist.

65. Gewöhnliches Zwetschenmus. Zu $^1/_4$ Scheffel Zwetschen 12 Walnüsse in ihrer grünen Schale, $\frac{1}{2}$ Uze. gestoßene Nelken, $\frac{1}{3}$ Uzn Ingwer und die Schale einer Citrone.

Die Zwetschen werden vorher gewaschen und in einem Kessel ohne Wasser auf ganz schwaches Feuer gestellt; ein eiserner Topf ist zu ver-

meiden, weil das Mus darin einen Eisengeschmack erhält. Wenn die Früchte Brühe entwickelt haben, rührt man zuweilen mit der Holzkrücke, damit sich weder am Boden noch an der Seite des Kessels etwas festsetzt. Wenn die Zwetschen ganz zerkocht sind, werden sie durch einen Durchschlag von Holz gerührt, so daß Steine und Haut zurückbleiben. Dann lasse man die zerrührten Zwetschen in dem blank gescheuerten Kessel bei stärkerem Feuer mit den Walnüssen und Nelken mehrere Stunden kochen, bis sie ganz steif geworden. Während dieser Zeit muß auf dem Grunde aufmerksam gerührt werden, weil Zwetschenmus sehr leicht anbrennt, besonders wenn es anfängt dick zu werden, weshalb man wohl thut, zuletzt das Feuer nur schwach zu unterhalten. Beim Abnehmen des Kessels werde er auf einen Strohkranz gestellt, und um das Anbrennen zu verhüten, das Mus noch eine Weile gerührt; dann fülle man es in steinerne Töpfe, welche ganz neu oder nur zum Einmachen gebraucht worden, ausgebrüht und danach im Ofen recht heiß gemacht sind. Zum längeren Erhalten stelle man die gefüllten Töpfe nach dem Herausziehen des Brotes so lange in einen Backofen, bis eine Kruste entstanden ist. Eine erfahrene Hausfrau streute danach einen halben Finger dick gestoßenen Nelkenpfeffer (englisch Gewürz) darüber und versicherte, daß es das beste Mittel sei, Zwetschenmus zu erhalten. Im kühlen trocknen Raume hält sich das Pflaumenmus übrigens auch ohne das Überstreuen des Gewürzes, wenn man es mit einem in Salicylsäure getränkten Fließpapier bedeckt und noch zur Vorsicht mit Pergamentpapier überbindet. Man bewahre die Töpfe nicht im Keller, sondern an einem luftigen, möglichst kühlen Ort.

66.* Kompott von frischen Zwetschen für den Winter. Ein neuer oder nur zum Einmachen gebrauchter Steintopf wird mit frisch gepflückten ausgesuchten und abgeputzten Zwetschen gefüllt, mit grobem Brotteig allerwärts gut bedeckt, beim Bäcker in den Ofen gestellt, bis der Teig ausgebacken ist und die Zwetschen gar sein werden, und ohne weiteres an einem kühlen luftigen Orte aufbewahrt. (Es soll sich dies Kompott ganz vorzüglich erhalten.)

67. Birnen als Dunstfrüchte. Man richte sich nach Nr. 11.

68. Birnen in Zucker (zugleich eine besänftigende Erquickung für Brustleidende). Zu jedem Pfund Birnen 1 Pfund Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachter oder trockner Ingwer.

Es sind hierzu gute, saftige, ziemlich mürbe gewordene Tafelbirnen erforderlich. Diese werden glatt geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Unterdes läutere man den Zucker

nach Nr. 2, thue die Birnen nebst den in Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und koche sie in dem Zuckersaft, bis sie klar geworden sind; weich dürfen sie nicht werden. Dann lege man sie zum Kaltwerden auf einen porzellanenen Einleger, danach in ein Glas, und gieße den dick eingekochten Saft heiß darüber. Darauf wird das Glas nach Nr. 1 versorgt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Gute Birnen können auch in Preißelbeersaft eingemacht werden und wird auf $1\frac{1}{2}$ Pf. Birnen 1 Qt. Preißelbeersaft $\frac{7}{8}$ Pf. Zucker und $\frac{1}{4}$ Uze. Zimt gerechnet.

69. Birnen auf französische Art. Man nimmt hierzu die doppelte Bergamotte- oder St. Germain-Birne, schält sie, läßt sie nach ihrer Größe ganz oder halbiert sie und wirft die Früchte sofort in mit Citronensaft versetztes Wasser. In diesem Wasser kocht man die Birnen, bis sie sich mit einem Strohhalm durchstechen lassen, hebt sie dann mit der Schaumkelle heraus, wirft sie in kaltes Wasser und läßt sie abtropfen. Dann übergießt man die Birnen (auf $2\frac{1}{2}$ Pf. Birnen, $1\frac{2}{3}$ Pf. Zucker) mit geläutertem Zucker, läßt sie 6—8 Stunden damit stehen, gießt den Saft ab, kocht ihn dicklich ein, gießt ihn kochend wieder über die Birnen und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Dann wird der Saft noch einmal abgegossen, ein Stück in ein Mullläppchen gebundene Citronenschale und Vanille mitgekocht, die Birnen 1/4 Stunde in dem siedenden Zuckersaft an heißer Herdstelle ziehen gelassen und dann nach Nr. 1 aufbewahrt. Diese Birnen zeichnen sich vor allem andern Birneneingemachten durch blendend weißes Ansehen und ganz vorzüglichen Wohlgeschmack aus.

70. Apfelgelee. 3 Pfund Saft, 3 Pfund Zucker, 1/2 Wasserglas Rheinwein und eine gute Citrone.

Man nehme feine saftige Äpfel, und zwar ehe sie völlig reif geworden sind, reibe sie mit einem Tuche ab, steche Stengel und Blumen heraus, schneide sie ungeschält in je 4 Teile und koche sie, mit Wasser bedeckt, gar, wobei die Bemerkungen in Nr. 1 zu beachten sind. Danach stelle man die Äpfel 24 Stunden hin, schütte sie in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, der jedoch zuvor ausgekocht und wieder trocken sein muß, und lasse den Saft in ein sauberes Geschirr fließen. Dann wird der Saft mit dem Zucker unter späterem Hinzuthun von Wein und Citronensaft solange eingekocht, bis einige Tropfen, erkaltet, dick geworden sind. Den eingekochten Saft fülle man in kleine Gläser und verfahre weiter nach Nr. 1.

Statt der Citronenschale nimmt man oft ein Stückchen Vanille (in ein Läppchen zu binden), auch fügen manche einige zerschnittene Quitten

hinzu, um das Gelee schneller steif zu bekommen, doch bleibt dieses im letzteren Falle niemals hell, sondern wird stets rötlich und bekommt einen stärkeren Geschmack.

71. Apfelmarmelade. 2 Pfund Äpfel, 1 Pfund Zucker und 1 Citrone.

Borsdorfer Äpfel sind hierzu am besten. Sie werden geschält, mitten durchgeschnitten, in mit Citronensaft gesäuertes Wasser gethan, gewogen und zweimal mit kaltem Wasser gewaschen. Dann läutert man den Zucker in so wenig Wasser wie möglich, gibt die Äpfel nebst der kleingeschnittenen Schale und dem Saft der Citrone hinzu und kocht sie in einem Bunzlauer Topf (siehe Nr. 1) rasch weich. Dann verrührt man die Äpfel mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel und kocht sie langsam zu einer steifen Marmelade, wobei, um das Anbrennen zu verhüten, stets auf dem Grunde gerührt werden muß. Sollte man bis zu 8 Tagen finden, daß die Marmelade etwas wässerig erscheint, so darf, gleichfalls unter aufmerksamem Rühren, ein Aufkochen nicht versäumt werden. Weiter nach Nr. 1.

72. Kirschapfel-Gelee, von angenehmem Geschmack und vorzüglich schöner Farbe 1 Pfund Saft, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

Die Kirschäpfel (kleine rote, den Früchten des Weißdorn ähnliche Äpfelchen, von einem hier und da angepflanzten Zierbaum, Pyrus astrachanica, stammend) werden gewaschen, in einem Messingkessel oder Bunzlauer Topf mit kaltem Wasser bedeckt, weich gekocht und mit der Brühe durchgepreßt. Am nächsten Tage wird der Saft kla, abgegossen, gewogen, mit dem Zucker und noch $\frac{1}{8}$ Qt. Wasser aufs Feuer gestellt, unter fortwährendem Schäumen 1 Stunde gekocht, wodurch einzig und allein dieses Gelee seine schöne rote Farbe erhält, da erst dann der Zucker karameliert und die Farbe beeinflußt. Steif ist das Gelee schon weit früher, will man es daher einfacher haben, so färbt man es mit etwas Cochenille rot und kann es alsdann nach 30 Minuten einfüllen. Bei längerem Rühren muß man hin und wieder etwas Wasser nachgießen, da man sonst kein Fruchtgelee, sondern Fruchtbonbon erhält.

Man füllt dasselbe in Gläser und bewahrt es wie Johannisbeer-Gelee auf. Auch kann man es in Glasformen aufbewahren, und beim Gebrauch auf eine Glasschüssel umstürzen. Man hat so die schönste Geleeschüssel, sowohl zu feinem Backwerk als zum Verzieren, indem man feine Blättchen und Figuren davon schneiden kann

73. Berberitzen in Zucker. Die Beeren werden Ende September oder anfangs Oktober reif. Zum Einmachen nehme man zu jedem Pfund ausgesuchter Berberitzen mit den Stielen 1 Pfund Zucker.

Man lege die Früchte in ein Geschirr, läutere den Zucker und schütte ihn nicht zu heiß darüber, damit die Beeren sich nicht von den Stielen trennen. Nach 48 Stunden lasse man den Saft sirupähnlich einkochen und fülle ihn mit den Früchten in Gläser.

Dieses Eingemachte dient hauptsächlich, Puddings und Kuchen hübsch zu verzieren.

74. Berberitzensaft statt Citronensaft anzuwenden. Die Beeren werden ohne Stiele zerdrückt, ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt, vom Bodensatz langsam abgegossen und in saubere und trockene Arzneigläser gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an der Sonne oder an einen warmen Ort zum Ausgären hingestellt, später verkorkt und zum Gebrauch aufbewahrt.

Der Berberitzensaft kann zu Punsch und andern Getränken, auch anstatt Citronensaft zu Fleischspeisen gebraucht werden.

75. Brombeeren einzumachen. 3 Pfund reife ausgesuchte dicke Brombeeren, 1 Pfund Zucker, 1/8 Unze in Stücke gebrochener guter Zimt und einige Nelken. Der Zucker wird nach Nr. 2 geläutert, die Beeren nebst Gewürz hineingethan und auf langsamem Feuer unter öfterem behutsamen Durchrühren weich gekocht, doch so, daß sie ganz bleiben. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Saft etwas dicklich einkochen und rührt die Beeren durch. Übrigens nach Nr. 1.

76. Melone in Zucker einzumachen. 1 Pfund Melone, 1 Pfund Zucker, Citronenschale, Zimt, einige Nelken, woraus die Köpfchen entfernt sind, und einige Stücke eingemachter Ingwer.

Die Melone wird geschält, halbiert, vom Mark befreit, in Stücke geschnitten und 24 Stunden in guten Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie ebenso lange in geriebenen Zucker, setzt den also entstandenen Zuckersaft aufs Feuer, schäumt ihn, gibt das Gewürz und die Melonen hinein, kocht diese darin nur mäßig weich, den Saft stark ein, und füllt es, mit dem Ingwer durchschichtet, in ein Glas. Übrigens werde nach Nr. 1 verfahren und das Nachkochen des Saftes nicht versäumt.

77. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen. Die Behandlung ist dieselbe wie die der Erdbeeren in Nr. 12. Die grobe blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten.

78. Preißelbeeren (Kronsbeeren) einzumachen. Zu 10 Pfund Beeren 4—6 Pfund Zucker, in ganz kleine Stücke zerklopft.

Vorab sei bemerkt, beim Ankauf auf reife dicke Früchte zu sehen und solche lieber teurer zu bezahlen, als schlechte zu nehmen, indem von der Güte Ansehen und Geschmack abhängt. Sollten die Beeren jedoch nicht vollkommen reif zu haben sein, so werfe man beim Verlesen wenigstens die ganz unreifen weg und lasse die übrigen mit kaltem Wasser bedeckt kochend heiß werden, um dies Wasser alsdann abzugießen, wodurch viel Säure entzogen wird.

Das Waschen geht auf folgende Weise sehr gut: Man schütte die sämtlichen Beeren oder einen Teil von ihnen in ein Gefäß mit Wasser, rühre sie mit einem Handsieb tüchtig durcheinander und fülle sie mit dem Sieb in ein zweites Gefäß mit Wasser und dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Alsdann lege man einen Teil des Zuckers in einen glasierten oder Bunzlauer Topf, einen verhältnismäßigen Teil Beeren darauf, lasse sie unter öfterem Umrühren und Abnehmen des Schaumes offen weich kochen (zerkochen aber dürfen sie nicht), schütte sie in ein bereitstehendes Gefäß und bringe wieder andere aufs Feuer. Ist nun die ganze Menge gekocht, so wird sie in Steintöpfe oder Gläser gefüllt, glatt gestrichen, mit einem passenden Stück Fließpapier in Arrak oder Rum getunkt, bedeckt und mit Pergamentpapier (siehe Nr. 1) zugebunden. Von vorstehend bemerktem Gewicht bleiben ungefähr 5 bis 6 Pfund.

Statt der Preißelbeeren nimmt man in Gegenden, wo sie zu haben sind, oft Moosbeeren (Vaccinium oxycoccos), welche weniger Säure und Herbe haben. Man muß diesen Beeren beim Einmachen, weil sie viel Gallert entwickeln, einige Tassen Wasser zusetzen; auch gibt man gern einige in Würfel zerschnittene Grafensteiner Äpfel dazwischen; Zucker braucht man auf 10 Pfund Beeren nicht mehr als 4 Pfund zu rechnen.

79. Preißelbeeren auf pommersche Art mit Birnen einzumachen. 1 Qt geschälte Birnen 2—3 Qt. Preißelbeeren, 2 Pfund Zucker, ¼ Uze Zimt.

Hierzu eignen sich vorzüglich recht süße und saftige Birnen, doch sind auch weniger gute zu gebrauchen. Sie werden recht rund geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen. Vorher koche man die Beeren mit dem Zucker nach Preißelbeeren Nr. 1 weich, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, füge den in Stückchen geschnittenen Zimt hinzu und koche die Birnen in dem Safte gar, doch nicht zu weich. Alsdann rühre man die Preißelbeeren durch und fülle sie in die bestimmten Gefäße.

Statt der Birnen kann man auch in Viertel geschnittene säuerliche

feine Äpfel nehmen und dann etwas Citronenschale zusetzen. Die Äpfel werden fein gerührt, bevor man die Preißelbeeren durchrührt.

80. Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen. Nachdem die Beeren sauber ausgelesen und gewaschen sind, setze man sie in den nicht zu heißen Bratofen, lasse sie bei öfterem Umschütteln allmählich Saft ziehen und langsam kochen, bis sie weich sind. Dann fülle man sie so heiß wie nur möglich in weithalsige Flaschen, welche trocken und erwärmt sein müssen, schüttelt sie öfter und verbindet sie sofort mit Blase. Auch in kleine Brunnenkrüge mit Nachhilfe eines Holzstäbchens kochend eingefüllt, sofort verkorkt und versiegelt, halten sich die Preißelbeeren mit ihrem vollen natürlichen Wohlgeschmack.

Beim Gebrauch wird die bestimmte Portion mit Zucker versüßt. Auch können die Preißelbeeren mit Sahne, welche mit Zucker zu Schaum geschlagen worden, zur Tafel gegeben werden.

81. Preißelbeer-Gelee (ganz vorzüglich zum Verzieren kalter süßer Speisen). ½ Qt. Saft, 1 Pfund Zucker.

Die Beeren werden wie im Vorhergehenden gekocht, der Saft wird durch ein Mulltuch gegeben, vom Bodensatz klar abgegossen und mit 1 Pfund Zucker zu jedem halben Liter aufs Feuer gestellt, bei fortwährendem Schäumen etwa 15 Minuten gekocht, der Topf abgesetzt, nach einer Weile der sich zeigende Schaum abgenommen und der Saft in Gläser gefüllt. Durch zu langes Kochen verliert das Gelee sein schönes Rot, fest aber muß es werden, damit man es zum Verzieren in feine Blättchen oder beliebige Figuren schneiden kann, weshalb es anzuraten ist, zum Erproben einige Tropfen des Saftes kalt werden zu lassen.

82. Liebesäpfel (Tomatos) Diese Frucht, welche in den südlichen Staaten Amerikas gezogen und eingemacht wird, finden wir auch als Zierpflanze häufig in unsern deutschen Gärten. Zum Einmachen gehört zu jedem Pfund reifer Tomatos ¾ Pfd. feiner Zucker.

Man übergieße die Früchte mit kochendem Wasser, ziehe mit einem feinen Messerchen die Haut ab, läutere den Zucker nach Nr. 2 und lege die Tomatos in den kochenden Zuckersaft. Nachdem dieser sofort vom Feuer genommen, werden die Tomatos in dem Zuckersaft umgedreht und nach 5 Minuten mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt. Nach dem Erkalten lege man sie wieder in den heißgemachten Zucker und verfahre also dreimal. Dann thue man die Früchte nach Nr. 1 in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Weiter nach Nr. 1.

83. Mus von Liebesäpfeln einzukochen zu Suppen und Saucen. Die reifen aber noch festen roten Früchte werden gewaschen, durchgeschnitten und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann salzt man sie und kocht sie langsam weich, streicht die Masse durch ein Sieb, thut sie abermals in den Einmachekessel und kocht sie nun unter stetem Rühren, damit der Brei nicht anbrennt, zu Pflaumenmusdicke ein. Der steife Brei wird noch heiß in kleine Stein- oder Porzellantöpfe gefüllt, zum Nachtrocknen so lange in den Bratofen gestellt, bis sich eine krause Haut auf der Oberfläche gebildet hat und die Töpfe nun mit reichlich flüssigem reinen Schweinefett übergossen. Die Büchsen werden mit Papier, welches man in Frischerhaltungsflüssigkeit getaucht, zugebunden. — Statt den Brei in den Ofen zu stellen und mit Fett zu übergießen, kann man ihn nach dem Einfüllen im Wasserbade 1/2 Stunde kochen und dann verschließen.

84. Weinbeerensaft. Die Beeren von reifen weißen Weintrauben werden zerdrückt, einige Tage stehen gelassen und ausgepreßt. Den Saft kocht man dann mit 3/4 Pfund Zucker auf 1 Pfund Saft, schäumt ihn dabei, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein Mulltuch, den Bodensatz zu augenblicklichem Gebrauch zurücklassend. In kleinen Flaschen gut verkorkt aufbewahrt, dient er zu erquickenden Getränken für Kranke und Gesunde.

85. Quitten einzumachen. 1 Pfund Birnquitten, 3/4 Pfd. bis 1 Pfd. Zucker, Zimt und womöglich einige Stückchen eingemachten Ingwer.

Birnquitten sind zum Einmachen die besten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser beinahe gar, doch nicht weich gekocht. Die Kerne geben den Quitten eine schöne gelbrote Farbe. Dann läßt man sie auf einem Einleger abtröpfeln, während man das übrige noch 1 Stunde kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Stückchen Zimt und Ingwer in ein Glas, kocht die Brühe stark ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte bedecken.

Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so füge man beim Kochen zu 1 Pfund derselben den Saft einer guten saftigen Citrone

86. Quittengelee. 14 Stück Quitten und 2 Pfund Zucker. Die mit einem Tuche abgewischten Quitten werden in 4 Teile geschnitten,

knapp mit Wasser bedeckt und in einem Bunzlauer Topf (siehe Nr. 1) ganz weich gekocht. Dann gießt man den Saft durch ein Tuch und erhält etwa 1 Qt. Darauf wird der Zucker nach Nr. 2 geläutert, der Quittensaft klar abgegossen, hinzugegeben und etwa 1/4 Stunde gekocht, wobei der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird dann die nötige Konsistenz erhalten haben, doch ist eine Probe, wie sie bei Apfelgelee angegeben ist, ratsam.

87. Quittengelee auf andere Art. Nachdem ein Dutzend Quitten abgewischt, mit der Schale auf einem Reibeisen bis auf das Steinige gerieben, durch ein Tuch gepreßt und der Saft über Nacht hingestellt, gießt man das Helle des Saftes vorsichtig ab, nimmt auf ½ Qt. desselben 15 Uzn. Zucker, läutert ihn nach Nr. 2, doch mit ½ Qt Wasser, bis er Fäden zieht, und gießt alsdann den Saft hinzu, legt auch die in ein loses Läppchen gebundenen Quittenkerne hinein, welche ein stärkeres Verdicken des Gelees und eine schöne rote Färbung bewirken. Indem man gut abschäumt, läßt man den Saft etwa 1/2 Stunde kochen.

Solches Gelee ist vorzüglich, von reinstem Geschmack und schönster Farbe; aber es ist zuweilen schwer zum Gelieren zu bringen, weshalb man die Früchte nicht zu reif nehmen darf

88. Quittengelee roh zu bereiten. Man nimmt hierzu auf ein Pfund des hellen Saftes wie in voriger Nummer 1½ Pf. gesiebten Zucker und schlägt beides mit einem kleinen Schaumbesen 3/4 Stunde lang gleichmäßig, so daß kleine Blasen entstehen. Der Saft wird in Gläser gefüllt, in denen er nach einigen Tagen geliert, worauf diese nach Nr. 1 behandelt werden.

89. Quittenmus. 1 Pfund Quittenmark, ¾ Pfd. Zucker und 1 Citrone.

Man kocht Quitten in Wasser weich, schält sie und reibt das Mark auf dem Reibeisen ab, läutert den Zucker nach Nr. 2, thut das Quittenmark, die feingeschnittene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Citrone dazu und rührt es in einem Bunzlauer Topf auf gelindem Feuer ununterbrochen, bis die Marmelade dicklich geworden ist. Sollte diese bis zu 8 Tagen etwas wässerig erscheinen, so ist ohne Verzug ein Aufkochen notwendig.

90. Quittenbrot. 1 Pfund Quittenfleisch, 1 Pfund Zucker. Die Quitten werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, abgeschält und bis zum Kerngehäuse abgeschabt. Dann läutert man den Zucker nach Nr. 2, gibt das Quittenfleisch nebst etwas abgeriebener Citronenschale

und Zimt hinein und läßt es unter fleißigem Umrühren ganz steif einkochen. Darauf wird es in papierne Kapseln gefüllt und in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Das Quittenbrot muß so fest sein, daß man es schneiden kann. Um es aus den Kapseln zu bringen, mache man das Papier von außen feucht.

91. Kürbis als Ingwer einzumachen. Nr. 1. Soviel Sorten Kürbis auch zum Einmachen empfohlen werden, so ist meiner Erfahrung nach der große gelbe Centnerkürbis mit rötlich gelbem Fleisch der vorzüglichste. Stellt man ihn nach der Reife an einen kalten, luftigen Ort und verzieht mit dem Einmachen einige Wochen, so steht er der Melone ziemlich gleich. Zu „deutschem Ingwer" wurde indes vorzugsweise der neue chinesische hellgrüne Riesenkürbis und im übrigen Valparaiso in verschiedenen Sorten der zarten Beschaffenheit und des reinen Geschmacks des Fleisches wegen als die allerbesten Speisekürbisse empfohlen. Zu reif gewordener Kürbis ist trocken und mehlig. Soll er, eingemacht, etwas durchsichtig und zähe sein, so braucht man ihn vor der völligen Reife.

Zum nächstfolgenden Rezept rechne man auf 2 Pfund Kürbisstücke 2 Pfund Zucker, $\frac{1}{16}$ Uz pulverisierten Ingwer (der nicht durch langes Liegen an Kraft verloren hat), und ebensoviel gestoßenen weißen Pfeffer, nach Gefallen auch eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer.

Der Kürbis wird bis an das Fleisch abgeschält, durchgeschnitten, vom Kerngehäuse mit einem Eßlöffel vollständig befreit und in Stücke von der Größe eines kleinen Fingers geschnitten, die man, nachdem sie gewogen sind, teilweise in stark siedendem Wasser einmal aufkochen läßt. Dann lasse man sie auf einem Siebe ablaufen, lege sie in eine porzellanene Schüssel, streue das bemerkte Gewürz und den geriebenen Zucker darüber und lasse sie über Nacht zugedeckt stehen. Am nächstfolgenden Tage bringe man den Zuckersaft zum Kochen, lege den Kürbis hinein und lasse ihn nur eine kleine Weile darin kochen, bis er klar wird, weich aber darf er nicht werden. Darauf fülle man ihn in ein Glas, koche den Saft sirupähnlich ein und gieße ihn heiß darüber. Sollte der Saft nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so wird er noch ein wenig eingekocht.

92. Ananas in Blechbüchsen einzumachen. Die Ananas werden dünn geschält, in Scheiben geschnitten, in Blechbüchsen gelegt, mit geklärtem Zucker, Zuckersirup, übergossen und die Büchsen gut verlötet. Dann werden die Büchsen eine gute Stunde und zwar so, daß sie immer mit kochendem Wasser bedeckt sind, gekocht, worauf man sie

in dem Wasser erkalten läßt. Nachher werden die Büchsen an einem kühlen Orte aufgehoben.

Auf diese Weise eingemachte Ananas kann man zu jedem Gericht: Gefrorenem, Mehlspeisen und Kompotts, besonders aber zur Bowle verwenden.

93. Saft von Ananasschalen. Man schneidet die abfallenden Schalen der Ananas in kleine Stückchen, wägt sie und nimmt das dreifache Gewicht Zucker, klärt ihn und kocht die Schalen 10 Minuten darin. Man läßt den Saft bis zum folgenden Tage stehen, seiht ihn dann durch ein Tuch, füllt ihn in Flaschen und kocht die verkorkten Flaschen im Wasserbade 10—15 Minuten. — Einfacher kann man die zerschnittenen Schalen, nur mit feinem Zucker durchstreut, in Gläser füllen und diese verschließen. Der sich bildende Saft ist vortrefflich und hält sich lange.

94. Apfelsinenschale in Zucker. 1 Pfund gekochte Apfelsinenschale, ¾ Pfd. Zucker.

Die Schale wird in 4 Teilen von der Frucht abgezogen, in Wasser fast weich gekocht, 1 Stunde in frischem Wasser ausgewässert und abgetrocknet. Unterdes läutert man den Zucker nach Nr. 2, gießt ihn heiß über die Apfelsinenschale und läßt beides 24 Stunden stehen. Am folgenden Tage kocht man es dick ein, läßt es einige Tage offen stehen und wiederholt dies solange, bis sich keine Flüssigkeit mehr bildet, wo man dann die Schalen auf Papier an der Luft trocknet.

95. Apfelsinen einzumachen. Von 24 Apfelsinen wird in regelmäßigen Vierteln die Schale abgelöst und diese, nachdem die Hälfte der weißen Haut entfernt ist, eben mit Wasser bedeckt, solange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt. Dann schüttet man die Schale auf ein Haarsieb, läßt die Brühe in ein reines Geschirr ablaufen und stellt beides bis zum nächsten Tage hin, worauf die gekochte Schale abermals 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt wird. Nachdem dies geschehen, befreit man die abgeschälte Frucht von der weißen Haut, zerlegt sie durch vorsichtiges Brechen in die einzelnen Fruchtfächer, wobei die Kerne natürlich entfernt werden müssen. Hierauf trocknet man die Apfelsinenschale in einem sauberen Tuche soviel wie möglich ab, schneidet sie, zu 3 oder 4 aufeinander gelegt, in feine Streifchen und gibt diese zum Apfelsinenfleisch, worauf die Masse gewogen und zu je 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker gerechnet wird. Letzterer wird in die abgekochte Brühe der Schale getaucht und geklärt, die Frucht hinzugegeben und solange gekocht, bis der Saft anfängt dicklich zu werden, was nach 25

bis 30 Minuten der Fall ist. Wird in Einmachegläser gefüllt und nach Nr. 1 aufbewahrt.

96. Apfelsinen-Mus. 1 Dutzend saftreiche Apfelsinen wird geschält bis auf die weiße Schale; dann schneidet man die gelbe Oberschale in 1—1½ Zollbreite Streifchen und kocht diese, mit Wasser bedeckt, weich. Währenddem nimmt man mit einem silbernen Löffel das Mark der Apfelsinen ohne die Kerne auf ein feines Haarsieb und reibt mit einem Stößel den Saft in die untergestellte Porzellanschale, was besser ist, als die Masse durch ein loses Tuch zu pressen, wodurch in der Regel Farbe und Geschmack leidet. Sobald die Schale weich gekocht ist, seiht man das Wasser davon, löst auf ½ Qt. Apfelsinensaft, welcher mit dem Wasser gemischt ist, 1 Pfund gestoßenen Zucker auf, kocht den Saft mit den Schalen zu sirupähnlicher Dicke und bewahrt die aromareiche, magenstärkende Marmelade in kleinen Gläsern. Von bitteren Orangen und Citronen wird sie auf dieselbe Art bereitet.

III. Früchte in Zucker und Essig.

97. Süße schwarze Kirschen in Essig und Zucker zum Kompott und Kirschkuchen. 6 Pfund ausgesteinte Kirschen, 1 Pfund in Stückchen geschlagener Zucker ⅛ Uze in Stückchen gebrochener Zimt, ⅙ Uze Nelken, $\frac{1}{10}$ Qt. echter, starker Weinessig.

Dies alles wird unter Abnehmen des Schaumes so lange gekocht, bis die Kirschen weich geworden sind. Dann fülle man sie mit einem sauberen Schaumlöffel in den bestimmten Topf, gebe den Saft von den Kirschen zu dem übrigen Safte und koche ihn noch eine geraume Zeit, damit er einigermaßen sich runde. Dann wird der Saft mit den Kirschen durchgerührt und der Topf zugebunden. Zum Erhalten dient, den Saft nach Verlauf von 8 Tagen (nicht länger) noch eine kleine Weile nachkochen zu lassen. Dann wird der kochende Saft mit den Kirschen durchgerührt und der zugebundene Topf an einen kühlen, luftigen Ort gestellt.

Wie Kirschen sind auch „Heidelbeeren 9 Qt. Frucht 4½ Pf. Zucker und ½ Qt. guter Essig) einzumachen, wobei die Beeren in dem in Essig gelösten Zucker nur einige Mal aufkochen brauchen.

Anmerk. Ein solches Kompott eignet sich im Winter ganz besonders zu Kirschkuchen. Zu diesem Zweck lasse man den Saft, welcher eine angenehme Sauce zu Mandelsulz liefert, von den Kirschen ablaufen und fülle diese alsdann über einen gebackenen Sahne- oder Mürbeteig.

98. Saure Morellen einzumachen. 6 Pfund saure Morellen bester Sorte, $\frac{2}{5}$ Qt Essig, 2 Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Uze in Stückchen geschnittener Zimt $\frac{1}{8}$ Uze Nelken.

Die Kirschen werden abgeputzt, entkernt, mit dem Gewürz lagenweise in ein Glas gelegt. Unterdes wird der Essig mit dem Zucker gekocht, lauwarm über die Kirschen gegossen, diese zugedeckt einige Tage stehen gelassen, der Saft dicklich eingekocht, heiß über die Früchte gegossen und nach Nr. 1 weiter verfahren.

99. Hagebutten in Zucker und Essig. 2 Pfund Hagebutten, $\frac{1}{2}$ Qt. Essig, $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker $\frac{1}{8}$ Uze Zimt und etwas Nelken, aus welchen das Köpfchen entfernt ist.

Die Hagebutten werden nach Nr. 47 vorgerichtet und ebenfalls halb gar gekocht. Dann schäume man Essig und Zucker, gebe die Früchte nebst dem Gewürz hinein und richte sich übrigens nach der vorigen Nummer.

100. Melone in Zucker und Essig einzumachen. Melonen von mittlerer Größe, stark 1 Qt Weinessig, $1\frac{1}{2}$ Pf. Zucker $\frac{1}{8}$ Uze in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel weiße Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Jngwer, etwas Citronenschale und 12 Nelken ohne Köpfchen.

Zum Einmachen eignet sich vorzüglich die Netzmelone.

Die Frucht wird, wenn sie ihre Reife erhalten hat, doch nicht überreif ist, geschält, halb durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel vom Mark befreit, in fingerlange und -breite Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So lasse man sie bis zum andern Tag stehen, gieße den Essig davon, nehme zu $\frac{1}{2}$ Qt. desselben $1\frac{1}{4}$ Pf. Zucker, koche und schäume ihn, füge die bemerkten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, nehme ihn vom Feuer, lege die Melone hinein und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; zum letztenmale aber wird der Essig sirupähnlich eingekocht. Man richte sich im übrigen nach Nr. 1.

Ebenso vortrefflich kann man die Melone nach „Kürbis in Essig und Zucker" Nr. 112 einmachen.

101. Mixed Pickles in Essig und Zucker. Man nehme die Bestandteile wie bei Mixed Pickles in Essig Nr. 122 (mit Ausnahme der Kräuter), alles recht jung, wiege es und rechne auf je 2 Pfund $1\frac{1}{2}$ Pf. geriebenen Zucker, $\frac{1}{8}$ Uze weiße Pfefferkörner, desgleichen in Stückchen geschnittenen Zimt, einige Stücke in kleine Teile geschnittenen eingemachten Jngwer und in glatte Scheiben oder Stückchen geteilten Meerrettich.

Gurken, Maiskolben, Kapuzinerkresse und Schoten von Radies werden rein gewaschen und ohne Salz 24 Stunden mit Essig bedeckt; die Gemüse läßt man teilweise in stark siedendem Wasser ohne Salz rasch einigemal überwallen, bedeckt sie dann gleichfalls mit scharfem Essig und läßt auch diese 24 Stunden stehen. Alsdann wird der Essig abgegossen, alles mit dem Zucker und Gewürz lagenweise in ein porzellanenes Geschirr gelegt und zugedeckt 12 Stunden hingestellt. Darauf läßt man den Zuckersaft abfließen und aufkochen das Benannte darin eine Weile langsam sieden, so daß es nicht zu weich und der Blumenkohl nicht bröcklig wird. Nach dem Abkühlen lege man die Pickles hübsch geordnet in Gläser und füge den Saft hinzu, koche nach 6—8 Tagen den Saft etwas ein, gieße ihn heiß darüber, binde die Gläser zu und bewahre sie nach Nr. 1.

102. Buntes Kompott. Man nimmt zu diesem Eingemachten Früchte und Gemüse, und zwar von Früchten: Birnen, Äpfel, Quitten, Pfirsiche, Aprikosen, Melonen und Kürbis; von Gemüsen: Blumenkohl, Karotten, Liebesäpfel, Gurken, Ziestknollen und Bohnen. Man schält, entkernt, putzt und schneidet alles zierlich zurecht, in Würfel, Streifen, Vierecke und Kreise und kocht jede Art in siedendem Wasser, welches zu den Gemüsen schwach gesalzen wird, gar. Man kühlt alles in kaltem Wasser ab, läßt es abtropfen und schichtet Früchte und Gemüse in buntem Durcheinander in eine große Terrine, in der man sie mit einem Zuckersirup nach Nr. 2 übergießt und über Nacht zugedeckt stehen läßt. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, fügt noch 1⅔ Uz Zucker und 1 Eßlöffel Essig auf jedes ½ Quart Saft hinzu, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über das Kompott. Am dritten Tage schichtet man es in geschwefelte Gläser, kocht den Sirup dicklich ein, gießt ihn kochend über die Sachen, verbindet die Gläser und hebt sie am kühlen Orte auf.

103. Grüne Bohnen in Zucker und Essig einzumachen. 1 Pfund kleine Salatbohnen, ¾ Pfd. Zucker, ⅜ Qt. Weinessig, ⅛ Uz ganzer Zimt.

Man nehme Salatbohnen, die noch keine Kerne haben, streife die Fasern davon ab, lasse sie, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten, in einem kupfernen oder messingenen Kessel in kochendem Wasser halb gar kochen, und lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Dann schäume man Zucker und Essig, gebe Zimt und die Bohnen hinein, koche es noch eine Weile und fülle es in Gläser. Nach einigen Tagen koche man den Essig noch etwas ein, gieße ihn heiß über die Bohnen und verfahre weiter nach Nr. 1. Schwertstangenbohnen mit dünner Schale

werden zum Verzieren der Torten gleichfalls mit geläutertem Zucker eingemacht, jedoch ohne Essig und Zimt.

104. Kleine Salatbohnen mit Senf einzumachen. Kleine Salatböhnchen, guter Essig, zu je 1 Qt desselben ½ Pfd. Zucker; Senfsamen, Zimt, weißer Pfeffer und Meerrettich nach Gutdünken.

Die Salatböhnchen werden abgefasert, in einem kupfernen Kessel in Wasser und Salz beinahe gar, doch nicht weich gekocht, mit gelbem Senfsamen, weißem Pfeffer und etwas in Stückchen geschnittenem Meerrettich schichtweise in einen Steintopf gelegt. Unterdes wird der Essig mit Zucker gekocht und kochend darüber gegossen. Die Bohnen müssen gänzlich bedeckt sein und mit einem Schieferstein versehen werden. Nach 8 Tagen wird der Essig wieder aufgekocht und darüber gegossen, welches nach 8 Tagen nochmals wiederholt wird. Zum drittenmal aber läßt man den Essig ein wenig einkochen, so, daß die Bohnen eben bedeckt bleiben. Übrigens richte man sich nach Nr. 1.

105. Zuckergurken. Man nehme hierzu große grüne Gurken wie zu Salat und behandle sie nach Meineke ganz wie Melonenkürbis in Essig und Zucker, Nr. 112.

106. Süße Glasgurken. 3 Pfund Gurken, 1 Pfund Zucker, ½ Qt reiner unverfälschter Essig, ¼ Uze in Stückchen geschnittener Zimt, $\frac{1}{10}$ Uz Muskatblüte (ganze Stücke), einige Stücke gereinigter Ingwer und ⅛ Uz Nelken ohne Köpfchen.

Hierzu nehme man schon etwas gelb gewordene Schlangengurken, behandle sie nach Zuckergurken, bringe Essig, Zucker und Gewürze zum Kochen und lasse die zuvor in gewöhnlichem Essig kaum zum Drittel weich gewordenen Gurken darin eine Weile kochen, jedoch müssen sie etwas härtlich bleiben. Man richte sich übrigens nach Vorhergehendem, wobei zu bemerken ist, daß es hier, der geringen Menge des Zuckers wegen, notwendig ist, den Essig zweimal nachzukochen.

107. Aufgerollte Gurken. 3 Pfund Gurken ½ Qt Essig, 1 Pfund Zucker, ⅛ Uze Nelken, desgleichen in Stückchen geschnittener Zimt, $\frac{1}{10}$ Uz Muskatblüte.

Man nehme große Schlangengurken, schneide sie ungeschält kreuzweise durch, entkerne und wäge sie und koche sie alsdann in gewöhnlichem Essig ja nicht zu weich. Der frische Essig ½ Qt wird mit dem Zucker gekocht; die Gurken werden aufgerollt, mit dem angegebenen Gewürz durchstochen, so daß die Röllchen zusammenhalten, und mit dem kochenden Zuckeressig bedeckt. Nach 2—3 Wochen wird dieser stark eingekocht und lauwarm über die Gurken gegossen.

108. Zwetschen mit Essig und Zucker einzumachen. 6 Pfun reife, ausgesuchte Zwetschen, 1½ Pf. Zucker, ⅖ Qt. Weinessig, ¼ Uze in Stückchen geschnittener Zimt, ¼ Uze Nelken.

Man reibe die Zwetschen mit einem reinen Tuche ab, entsteine sie und brühe sie schnell mit heißem Wasser, um sie sofort zu schälen, koche Essig, besser halb Essig halb Rotwein, Zucker und Gewürz, gebe sie in kleinen Anteilen etwa in 2 Minuten hinein und nehme sie dann rasch heraus, wenn der Essig auch noch nicht wieder kocht, damit sie nicht weich werden, lasse den Essig aber jedesmal, bevor eine neue Portion hineingethan wird, wieder zum Kochen kommen. Wenn die Zwetschen nach und nach auf angegebene Weise gekocht sind, so koche man den Zuckeressig weiter; wenn er anfängt etwas dick zu werden, so thut man die Zwetschen noch einmal hinein und schwenkt sie gut darin um, bringt sie aber nicht mehr aufs Feuer, sondern füllt sie in Gläser, welche sogleich noch warm mit Blase zugebunden werden. Wenn man sieht, daß der Saft etwas wässerig wird, so gießt man ihn ab, kocht ihn auf und rührt die Zwetschen durch. Auch kann man die Zwetschen nur mit Zucker ohne jegliches Gewürz einmachen, man rechnet alsdann ¼ Pfd Zucker auf 1 Pfd. Zwetschen. — Übrigens kann auch mit unentsteinten, nicht geschälten Zwetschen ebenso verfahren werden.

109. Senfzwetschen. 17 Pfund abgeriebene Zwetschen, 3 Qt. guter Bieressig, 2 Pfund Zucker oder guter Zuckersirup, ⅔ Uzn. Nelken, ½ Uze. in Stückchen gebrochener Zimt, ½ Pfd. brauner Senfsamen, welcher in einen Beutel von der Größe des Topfes gefüllt wird.

Der Essig wird mit dem Zucker oder Sirup gekocht, gut ausgeschäumt und das Gewürz hinzugefügt. Dann werden, wie vorstehend bemerkt worden, die Zwetschen in kleinen Anteilen hineingegeben, abgekühlt in einen Topf gelegt und mit dem Senfbeutel bedeckt. Den Essig läßt man noch ein wenig nachkochen, gießt ihn kochend darüber, bindet den Topf nach dem Erkalten zu, und wiederholt das Aufkochen und Ausschäumen des Essigs bis zu 8 Tagen noch einmal, und gießt ihn wieder darüber.

110. Weiße Birnen in Zucker und Essig. 9 Pfund Frucht, 5 Pfund Zucker, 1 Qt Weinessig, ¼ Uze Zimt, Schale einer Citrone.

Ganz besonders eignen sich hierzu die sogenannten doppelten Bergamotten, welche mürbe sein müssen. Sie werden glatt geschält, in der Mitte durchgeschnitten, nachdem das Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben. Unterdes schäume man Zucker und Essig, lege soviel Birnen hinein, als nebeneinander liegen können, gebe das Gewürz hinzu und koche sie

auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen benimmt den Birnen ihre hellgelbe Farbe und macht sie gelbbräunlich und unansehnlich. Sind diese nun nach und nach auf gleiche Weise, doch möglichst schnell gekocht, so lege man sie mit einem Löffel, die runde Seite nach oben, in ein Glas — das Hineinstechen mit der Gabel muß vermieden werden — und gieße den dicklich eingekochten Saft darüber. So lasse man sie einige Tage stehen, koche dann den Essig, der unterdes wieder dünn geworden, stark ein, gebe ihn heiß über die Birnen und schüttele zuweilen das Glas, damit sie sich senken und richte sich übrigens nach Nr. 1.

111. Senfbirnen. Man nimmt hierzu vorzugsweise die Königsbirne. Zu 15 Qt. ½ Pfund gemahlener Senfsamen, mit Essig angerührt, 2 dicke Stangen Meerrettich, gut gereinigt und in dünne Scheiben geschnitten, 24 Lorbeerblätter, 1 Uze schwarze Pfefferkörner, 1 Uze Nelkenpfeffer und 1 Uze Nelken.

Die Birnen werden mit der Schale in einem messingenen Kessel, mit Wasser bedeckt, gekocht, bis sie sich durchstechen lassen, und zum Erkalten in ein Gefäß von Steingut gegeben. Dann legt man sie in einen neuen Steintopf, bestreut sie lagenweis mit dem bemerkten Gewürz, gießt die Brühe, mit dem Senf angerührt, darüber, womit die Birnen bedeckt sein müssen, bindet den Topf zu und stellt ihn in den Keller.

Anmerk. Man kann außer Birnen auch jedes andere Obst, welches nur mit Zucker ohne Gewürz und ohne Essig eingekocht wird, als Senffrüchte zubereiten, indem man etwas gemahlenen Senfsamen (oder käufliches Senfmehl) unter den Zuckersaft mischt. Man mengt möglichst viel verschiedene Fruchtsorten untereinander und erhält so die bei Herren sehr beliebten italienischen Senffrüchte (Mustardi).

112. Melonenkürbis in Essig und Zucker. (Rezept des Herrn Haushofmeister Meinicke beim Fürsten zu Rudolstadt.)

Auf 1 Qt. Weinessig rechnet man 1½ Pf. Zucker, kocht und klärt beides und siedet in diesem Saft die Kürbisstücke gar, doch nicht zu weich, welche man zu fingerlangen, dreifingerbreiten Streifen aus geschältem nicht zu reifem Kürbis geschnitten und die man zuvor in kochendem Wasser eine kleine Weile abgebrüht, in kaltem Wasser gekühlt und dann auf der einen Seite mit 3 Stückchen feinem Zimt und 2 Gewürznelken ohne Köpfe besteckt hat. Man stellt den Kürbis über Nacht kühl, kocht den Zuckeressig am folgenden Tage auf, läßt die Kürbisstücke kochend heiß werden und wiederholt dies am dritten Tage noch einmal. Dann füllt man den Kürbis in Gläser, überbindet diese mit Pergamentpapier und bewahrt sie an kühlem Orte auf.

Ebenso fein ist es, wenn man den Kürbis nach dem Schälen und Zerschneiden eine Nacht in Essig legt, am folgenden Tage auf jedes Pfund Kürbis ¾ Pfd Zucker klar kocht, diesem Citronensaft, ½ in feine Stiftchen geschnittene Citrone und 1⅔ Uzn benso zerteilte Succade, ein Läppchen mit Vanille und etwas von dem Essig, in dem man den Kürbis hinstellte, zusetzt, hierin den Kürbis gar kocht und wie oben weiter verfährt. Die Vanille wird entfernt.

Am einfachsten kocht man endlich den Kürbis nur in halb Essig, halb Wasser mit ¾ Pfd Zucker auf jedes Pfund Frucht gar und durchsichtig, füllt ihn dann sogleich in Gläser, streut einige weiße Pfefferkörner und etwas Muskatblüte dazwischen, gießt den Saft über und verschließt die Gläser.

113. Große Schlehen einzumachen. 3 Pfund Schlehen, ½ Qt. echter Bieressig, 1 Pfund Zucker oder guter Honig ⅛ Uze in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel Nelken.

Die Schlehen sind hierzu am besten, wenn der Reif darüber gegangen ist. Man setze sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und schütte sie, wenn sie ganz heiß geworden, auf ein Sieb. Dann koche man Bieressig und Zucker, nehme den Schaum ab, gebe die Schlehen nebst Gewürz hinein, lasse sie zum Kochen kommen, nehme sie heraus, koche den Essig etwas ein und gieße ihn über die Schlehen. Nach 8 Tagen wird das Einkochen des Essigs wiederholt und solcher heiß übergegossen.

Krankenspeisen. Viele eingemachte Früchte sind eine Erquickung für Leidende und Kranke; besonders gut sind Nr. 12, 13, 14, 16, 23, 25, 28, 30, 31, 33, 35, 36, 40, 41, 54, 56, 60, 61, 69, 70, 78, 85, 86, 87, 92 und 96.

IV. Früchte in Essig einzumachen.

114. Mais oder türkischen Weizen in Essig einzumachen. Sobald die Zapfen oder Kolben die Dicke eines Fingers erreicht haben, werden sie von ihren Hüllen und Fäden befreit, mit Salz bestreut, wobei auf jedes Pfund ½ – ⅔ Uzn gerechnet werden kann, und Tag und Nacht an einen kalten Ort gestellt. Dann werden sie abgetrocknet, mit weißem Pfeffer, Dragon, Meerrettich und Basilikum lagenweise in ein Glas gelegt, mit gutem gekochten Weinessig bedeckt, mit einem Schiefersteinchen zum Niederhalten belegt und zugebunden.

Besonders gut zum Rindfleisch.

115. Kapuzinerkresse in Essig einzumachen. Die grünen Früchte dieses Rankengewächses werden, solange sie noch zart sind, gepflückt, gewaschen, mit Salz bestreut, am andern Tage zum Abtrocknen auf ein Tuch ausgebreitet, mit Pfeffer, Nelken, vielem Dragon und Meerrettich in einen Topf gelegt und mit rohem Essig übergossen.

Man gebraucht die Körner zu verschiedenen Speisen und Saucen anstatt Kapern.

116. Mixed Pickles in Essig. Man nehme schneeweißen Blumenkohl, festgeschlossene dicke Knospen des Brüsseler- oder Rosenkohls, festgeschlossenen Wirsing, junge kleine gelbe Mohrrüben (Wurzeln), kleine junge Salatbohnen, ausgeschotete junge Erbsen, Perlzwiebeln, in Ermangelung derselben kleine Schalotten oder gewöhnliche kleine weiße Zwiebeln, kleine grüne Gurken, junge Maiskolben, Früchte von Kapuzinerkresse, Schoten von Radies, einige der Länge nach in je 8 Teile geschnittene Citrone, in Scheiben geschnittenen Meerrettich (dünne Wurzeln werden in halbfingerlange Stückchen geteilt), weißen Pfeffer, Dragon, Dill, frische Lorbeerblätter und Weinessig. Letzteren kann man, wenn er sehr stark ist, mit einem Viertel Brunnenwasser vermischen.

Die sechs ersten Teile werden nach ihrer Art sauber gereinigt, Blumenkohl und Wirsing in eigroße Stücke geschnitten, Mohrrüben, wenn sie nicht klein zu haben sind, einmal geteilt, kleine Salatbohnen bleiben ganz, Perlzwiebeln werden vorgerichtet, wie es beim Einmachen derselben bemerkt ist. Dann wird jedes einzeln, Radies, Gurken und Kapuzinerkresse ausgeschlossen, in reichlich gesalzenem kochenden Wasser eine kleine Weile aufmerksam gekocht, denn es muß alles noch härtlich bleiben, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt und jedes einzelne in porzellanene Geschirrchen gefüllt. Wird zum Abkochen ein Messingkessel genommen, so bleiben die Salatböhnchen frisch grün Gurken, Radiesschoten und Kapuzinerkresse werden am Abend vorher gewaschen, mit etwas Salz bestreut und am andern Morgen mit den übrigen zierlich in Gläser geordnet, wobei man lagenweise die Gewürze durchstreut. Darauf wird das Ganze mit einer Lage Kräuter und Gewürz versehen, mit rohem Essig bedeckt und mit einem Stück gereinigter Schweinsblase oder Pergamentpapier nach Nr. 1 zugebunden.

Dieses schöne, besonders bei Herren so beliebte Eingemachte wird sowohl bei Suppenfleisch als Braten gegeben. In England werden halbe Kürbisse mit ihrer Schale, nachdem das Mark entfernt ist, in Essig wie Gurken eingemacht, die Pickles beim Anrichten, zierlich geordnet, hineingelegt und in Glasschalen aufgetragen.

117. Rotkohl auf englische Weise einzumachen. Feinblättrige recht feste Köpfe reinigt man von schlechten und losen Blättern, schneidet sie in Viertel schichtet sie fest in nicht zu große Steintöpfe, streut schwarzen ganzen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Dillblüten dazwischen, bedeckt sie mit einer schwachen Salzsole, legt einen dünnen Senfbeutel und ein beschwertes Schieferstück darauf und verbindet die Töpfe mit Blase.

Vor dem Gebrauch wird der Kohl fein geschnitten, mit Essig, Öl und Pfeffer gemischt oder auch ohne letzteres zum Braten gereicht.

Man kann Rotkohl auch wie den weißen Kohl ganz fein schneiden und mit sehr wenig Salz in einen Steintopf drücken, mit den oben genannten Gewürzen und Ingwerstückchen, auch Meerrettichscheiben bedecken, einen Senfbeutel und Schieferdeckel mit Stein darauf legen und halb Weinessig, halb Wasser aufkochen und heiß darüber gießen. Verwahrt und mit Blase zugebunden wie oben. Vor dem Gebrauch wird etwas Kohl herausgenommen, ausgedrückt, mit Pfeffer und Öl gemischt.

118. Perlzwiebeln einzumachen. Perlzwiebeln, weißer Pfeffer, Meerrettich und reichlich Dragon.

Die Perlzwiebeln werden sehr rein gewaschen, zum leichteren Abziehen der Haut lege man sie in lauwarmes Salzwasser, lasse sie darin erkalten und ziehe dann die Haut mittels eines silbernen Theelöffels oder eines Bronzemessers ab. Ein Stahlmesser darf zum Reinigen der Zwiebeln nicht gebraucht werden, weil sonst schwarze Flecken entstehen. Nach dem Abspülen werden die Zwiebelchen in Weinessig mit weißem Pfeffer einige Minuten gekocht, herausgenommen, mit Dragon und Meerrettich lagenweise in ein Glas gelegt, der ebenfalls kalt gewordene Essig darüber gegossen und das Gefäß zugebunden.

Anmerk. Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelbraten. Auch geben sie, 1 Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, diesem einen würzigen Geschmack. Beim Anrichten legt man sie aneinander gereiht in den Rand der Schüssel.

119. Schalotten und Zwiebeln einzumachen. Von letzteren nehme man möglichst kleine; am besten ist, wenn zu diesem Zweck etwa Mitte Mai eine kleine Aussaat gemacht wird. Nachdem erstere oder letztere gewaschen, abgeschält und abgespült sind, stellt man sie, mit Salz durchstreut, über Nacht hin, macht andern Tags die Haut ab, wäscht sie rein, läßt Essig sieden und die Zwiebeln teilweise, unter öfterem Durchrühren, darin gut durchkochen, wobei man sich, da sie leicht weich werden, nicht entfernen darf. Danach werden sie mit reichlich Dill, Dragon, Meerrettich und Pfefferkörnern durchschichtet,

mit dem kaltgewordenen Essig bedeckt, mit einer Schieferscheibe niedergehalten und zugebunden.

Anmerk. Solche eingemachte Zwiebeln haben großen Wert für die Küche, da sie für gewöhnliche Saucen und Ragouts von übriggebliebenem Fleisch jeder Art die beste Würze sind.

120. Rotebeete (Roterüben) einzumachen. Nur gut dunkle Rotebeete sind tauglich. Man schneidet die Blätter bis auf 5 cm Länge davon ab, aber nicht das Geringste von der Wurzel, weil sonst der dunkelrote Saft herauskommen würde, wasche die Rüben recht rein und lasse sie entweder im Backofen gar backen oder, mit kochendem Wasser bedeckt, fortwährend und so lange kochen, etwa 3—4 Stunden, bis sie sich weich anfühlen lassen. Mit der Gabel darf nicht hineingestochen und zum Nachgießen muß kochendes Wasser genommen werden. Dann zieht man ihnen die Haut ab, schneidet sie in dünne Scheiben, legt diese mit Pfefferkörnern, Nelken (siehe Nr. 1), Meerrettich, Koriander oder einigen Stückchen nach Nr. 1 gereinigten Ingwer und sehr wenig Salz, nach Belieben auch mit einigen Lorbeerblättern, in einen reinen Steintopf, worin nichts Fettiges gewesen ist, gießt soviel kochenden Essig darüber, daß sie bedeckt sind, und bindet den Topf zu. — Man gibt die Rotebeete zum Suppenfleisch, Braten, zu Kartoffel-, Endivien- und Feldsalat und verwendet sie feingeschnitten beim Heringssalat.

121. Champignons einzumachen. Man nehme ganz kleine, noch geschlossene Champignons, welche nicht madig sind, schneide die Stiele ab, soweit sie sandig sind, wasche sie unabgezogen in kaltem Wasser und lasse sie auf einem Tuche abtrocknen. Dann koche man einen reichlichen Teil abgeklärte Butter (siehe Abschnitt A. Nr. 13), lege die Champignons mit weißen Pfefferkörnern hinein und lasse sie unter fortwährendem Rühren ein wenig durchkochen. Sind sie so heiß, daß sie Saft von sich geben, so nehme man sie vom Feuer, thue sie mit dem Saft in kleine Gläser und bedecke sie einen Finger breit mit geschmolzener Butter. Nachdem letztere fest geworden, lege man eine fingerdicke Schicht trockenes Salz darauf und stelle die verschlossenen Gläser an einen kalten, recht luftigen Ort.

122. Champignons in Essig. Hierzu Nelken ohne die Köpfe, Pfeffer, Nelkenpfeffer, frische Lorbeerblätter, Dragon, mehrere Stücke trockenen nach Nr. 1 gereinigten Ingwer und Weinessig.

Man kann kleine und große Champignons nehmen, putze davon ab, was nicht daran fest ist, wasche sie schnell, damit sie nicht zu viel

Wasser ziehen, und trockne in einem Tuche größtenteils die Nässe davon ab. Unterdes koche man Weinessig mit dem Gewürz, lasse die Champignons einmal darin aufkommen, lege sie in Gläser, koche den Essig noch eine kleine Weile und gieße ihn darüber. Nach 14 Tagen koche man den Essig noch etwas ein, und richte sich ferner nach Nr. 1.

123. Kleine Essiggurken. Zu einem 5 Qt. haltenden Topf kleiner Gurken $\frac{2}{5}$ Pf. Salz, $\frac{3}{4}$ Pfd. Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln (erstere lege man mit den Gurken in Salz), $\frac{1}{4}$ Pfd. Meerrettich in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten 1 Uze. trockenen, nach Nr. 1 gereinigten Ingwer, $\frac{1}{2}$ Uze. Pfefferkörner, am besten weiße $\frac{1}{4}$ Uze. Nelkenpfeffer, 12 Stück womöglich frische Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill, 1 Handvoll Dragon; zu empfehlen ist auch eine Handvoll Pfefferkraut oder breitblättrige Kresse — Lepidium latifolium —, auch kann man unreife Weintrauben hinzufügen. Damit man von recht grünem Dill Gebrauch machen könne, sei auf das Einmachen von Dill in den Vorbereitungsregeln hingewiesen.

Grüne Gurken sind zum Einmachen den gelben vorzuziehen und Schlangengurken die besten. Sie werden gut ausgesucht, alle fleckigen und beschädigten entfernt, in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Wie die Perlzwiebeln vorgerichtet werden, ist beim Einmachen derselben bemerkt. Danach lege man die nochmals gewaschenen und auf Tüchern etwas abgetrockneten Gurken mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, welcher neu sein muß oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt worden ist. (Jedenfalls muß er vor dem Gebrauch mit heißem Wasser ausgebrüht werden.) Dann bedecke man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schütte nach 14 Tagen den Essig davon ab, koche und schäume ihn, gieße ihn kalt auf die Gurken, versehe den Topf nach Nr. 1 mit Schiefer und Stein, binde ihn zu und stelle ihn an einen kalten, recht luftigen Ort. Beliebt es, einen Senfbeutel auf die Gurken zu legen, wie dies in Nr. 1 empfohlen worden, so halten sie sich um so besser.

Statt der kleinen Gurken kann man auch größere nehmen, doch dürfen sie noch keine Kerne enthalten.

Anmerk. Wenn die Gurken aus dem eignen Garten eingemacht werden, pflücke man sie nach und nach, sobald sie die passende Größe erhalten haben, und nachdem jede Portion eine Nacht mit etwas Salz versehen ist, lege man sie zu den früher gepflückten in rohen gewöhnlichen Essig, gieße aber jedesmal Essig hinzu, um sie zu bedecken. Zuletzt lege man die Gurken mit den Gewürzen in den Topf und bedecke sie mit frisch gekochtem und kalt gewordenen Essig. Es empfiehlt sich auch, diese Gurken in Gläser einzumachen.

124. Gurken in Essig und Wasser einzumachen. Auf 2 Qt. Weinessig 1 Qt Brunnenwasser, ¼ Pfd Salz und die in Gurken Nr. 1 angegebenen Gewürze.

Man nehme hierzu Gurken von jeder Größe, selbst völlig ausgewachsene, doch müssen sie fest und frisch sein und dürfen noch keine Kerne haben, wasche sie und lege sie 12 Stunden in frisches Brunnenwasser. Danach trockne man sie mit einem reinen Tuche ab, schichte sie mit den angegebenen Gewürzen in Steintöpfe, löse das Salz im Wasser auf, gieße dieses nebst dem Essig auf die Gurken, welche reichlich mit der Brühe bedeckt sein müssen, lege einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfahre weiter nach gleicher Nummer.

Anmerk. Gurken nach dieser Vorschrift eingemacht, haben einen sehr angenehmen Geschmack und erhalten sich gut. Zugleich eignen sie sich ganz vorzüglich zu Gurkensalat.

125. Russische Gurken. 30 Stück große Gurken, welche noch keine Kerne haben, 1 Pfund Schalotten 2½ Uz weiße Senfkörner, 1 Uze Knoblauch, 1 Handvoll feinblättriger Basilikum, desgleichen Dill und Dragon und 1 Schote spanischer Pfeffer, womöglich frischer, andernfalls getrockneter aus der Apotheke.

Man wasche die Gurken, salze sie stark und lasse sie 48 Stunden liegen. Nachdem sie gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen, trockne man sie mit einem Tuche ab, lege sie dicht nebeneinander in einen Steintopf und bedecke sie mit den benannten Kräutern. Dann koche man in einem Messingkessel soviel Weinessig, daß derselbe die Gurken bedeckt, und gieße ihn langsam kochend darüber. Nach 14 Tagen koche man den Essig auf und gebe ihn kalt auf die Gurken, welche nach 6 Wochen gebraucht werden können.

Anmerk. Falls die Gurken in kaltem feuchten Sommer schlecht geraten, kann man sehr gut „Kürbis" wie Gurken einmachen, doch müssen die Kürbisse unreif sein. Man schält sie, schneidet sie in fingerlange Stücke und macht sie nach Nr. 123, 125 und 127 ein

126. Knoblauchgurken (sogenannte Teufelsgurken). Halbreife Gurken schält man, schneidet sie in vier Teile, nimmt das Inwendige heraus, salzt sie und stellt sie 48 Stunden lang hin. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab und legt sie lagenweise mit schwarzen und weißen Pfefferkörnern, Schalotten, Meerrettich, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, Lorbeerblättern, Fenchel, Kümmel, spanischem Pfeffer und Knoblauch (von den beiden letzgenannten Gewürzen nicht viel) in einen steinernen Topf, wobei von den Kräutern eine Unter- und Oberlage gemacht werden muß, kocht in einem messingenen Kessel Weinessig und gießt ihn kochend darauf. Der Essig muß drei-

mal ein über den andern Tag aufgekocht und jedesmal heiß aufgegossen werden.

127. Senfgurken. Zu einem 5 Qt großen Steintopf ½ Pfd. Salz, ½ Pfd. Schalotten, ¼ Pfd. Meerrettich. ¼ Pfd gelben Senfsamen, 1 Uze. nach T. Nr. 1 gereinigten Ingwer, ½ Uze. Pfeffer, ¼ Uz Nelken ohne die Köpfchen, desgleichen Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill.

Schon etwas gelb gewordene Gurken sind hierzu am besten, weil diese nicht so leicht weich werden. Man schäle und schneide sie der Länge nach durch, nehme mit einem silbernen Löffel das Kerngehäuse und was nicht fest ist, heraus, bestreue sie mit dem bemerkten Salz und lasse sie über Nacht stehen. Nachdem sie gut abgetrocknet, schneide man sie in fingerlange und fingerbreite Streifen, lege sie in einen Steintopf und gieße kalten Weinessig darauf. Nach Verlauf von 8—14 Tagen bringe man den Essig in einem Messingkessel zum Kochen, schäume ihn, lege die Gurken mit den bemerkten Gewürzen lagenweise in den Topf, gieße den Essig kalt darüber — derselbe muß die Gurken reichlich bedecken — lege einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfahre weiter, wie es daselbst angegeben worden.

128. Gute Salzgurken. Zu einem Anker (etwa 35 *l*) Salzgurken nehme man ungefähr 13 Qt Brunnenwasser, je härter, desto besser, und zu je 1 Qt. 1⅔ Uzn Salz Folgende Kräuter können in reichlichem Maße angewendet werden, es kommt hierbei nicht auf etwas mehr oder weniger an: Dill, Meerrettich, Dragon, Blätter von sauren Kirschen, feinblättriger Basilikum, Weinblätter, Ranken und Trauben, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Was man hiervon nicht hat, kann wegbleiben. Recht reichlich Dill, Meerrettich und Blätter von sauren Kirschen sind schon hinreichend, gute Salzgurken zu machen. Es sind dazu aber kleine Fässer, welche vom Böttcher zugeschlagen werden, eine Hauptbedingung. In Familien, wo häufig Salzgurken gegessen werden, thut man wohl, sich Halb- und Viertelankerfässer anfertigen zu lassen, die auf lange Jahre dienen können und zum Erhalten der Gurken besser sind als größere Fässer, woraus lange Zeit gebraucht wird. Daß diese gut ausgebrüht und recht sauber sein müssen, ist selbstverständlich.

Die Gurken können zu diesem Zwecke völlig ausgewachsen sein, doch nehme man solche, die noch keine Kerne haben und die fest, frisch und ohne Flecken sind. Die grünen Gurken sind den gelben mit zarterer Schale vorzuziehen. Sie werden sauber gewaschen, 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, dann mit den Kräutern und Gewürzen lagenweise und so fest geschlossen ins Faß gepackt, daß keine Lücken

entstehen. Unten und oben kommt eine Lage Kräuter. Unterdes löse man das Salz in kaltem Wasser völlig auf, rühre es gut durch und gieße es auf die Gurken, welche reichlich bedeckt sein müssen. Dann lasse man das Faß vom Böttcher zuschlagen. Dasselbe muß im Boden ein geschlossenes Spundloch haben, um solches von Zeit zu Zeit öffnen und nötigenfalls Salzwasser hinzugießen zu können, da die Brühe nach und nach etwas verschwindet. So stelle man das Faß in den Keller und kehre jede Woche einmal die untere Seite nach oben.

Beim Gebrauch wird der Boden herausgenommen, eine Schieferscheibe oder ein hölzerner Einleger auf die Gurken gelegt und mit einem kleinen Stein nur soviel beschwert, daß sie nicht von der Brühe gehoben, sondern niedergehalten werden. Der etwa entstehende Kahm wird wie bei eingemachten Gemüsen abgenommen und das Faß rein gehalten.

129. Samba. Man schält große Gurken, schneidet sie der Länge nach fein ab bis auf das Kernhaus und dann gleichfalls der Länge nach so fein wie Krautsalat, legt sie 3 Stunden lang in Salz, worauf sie in einem ausgebrühten Tuch aufgehängt werden, um auszulaufen. Sind sie ganz trocken, so legt man sie mit ganzer Muskatblüte, weißen Pfefferkörnern und etwas Schalotten schichtweise in ein Glas und gießt gekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf.

Es macht sich ganz hübsch, den Samba mit eingemachten Zwiebelchen zu garnieren, indem man diese in der Mitte des Schüsselchens aufhäuft und von ersterem einen Kranz darum legt.

Sehr fein zu Rindfleisch und unter Heringssalat.

130. Gurkensalat einzumachen. Halb ausgewachsene geschälte Gurken werden wie Salat geschnitten und gesalzen, dann in ein Sieb gethan, daß sie rein ablaufen, und darauf mit Weinessig in ein Geschirr gestellt, damit das Salz wieder herausziehe. Alsdann legt man ein Tuch in ein Sieb, schüttet die Gurken darauf und preßt sie wohl aus, legt sie, mit Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer durchschichtet, in einen Steintopf oder in ein Glas, gießt hinreichend kalten Weinessig darauf und zuletzt etwas Provenceröl hinzu.

V. Getrocknete Früchte.

131. Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Zuckerfrüchte. In Zucker eingemachte Aprikosen, Pfirsiche oder Reineclauden legt man in ein Sieb, damit der Saft abtröpfelt, bestreicht eine Glas-

scheibe mit feingesiebtem Zucker, legt die Früchte darauf, besiebt sie mit Zucker und stellt sie in einen warmen Bratofen. (Früchte, Kräuter rc., deren Aroma und Farbe erhalten werden soll, trocknet man niemals an der Sonne.) Arznei- und Küchenkräuter werden auch auf luftigen Böden getrocknet. Wenn die Früchte oben trocken geworden sind, wendet man sie um, besiebt sie nochmals und stellt sie wieder in die Wärme, was nötigenfalls wiederholt wird, bis sie ganz getrocknet sind, worauf man sie zwischen Papier in Schachteln aufbewahrt.

132. Birnen zum Dessert zu trocknen. Nicht zu saftige oder zu mürbe Birnen, feinster Sorte, werden ungeschält neben-, nicht aufeinander liegend, in Wasser 10—15 Minuten gekocht, danach geschält und die Blüte zugleich entfernt. Dann legt man sie auf Trockenhorden, mit Holzstäben oder Drahtgeflecht versehen, und trocknet sie in nicht zu großer Hitze langsam mit großer Vorsicht lichtbraun. Sind sie vollständig bis an das Kernhaus trocken geworden, so drückt man die Birnen etwas platt, läßt sie mehrere Tage an der Luft nachtrocknen und bewahrt sie in mit weißem Papier ausgelegten Schachteln.

133. Birnen zum Küchengebrauch zu trocknen. Die Birnen werden sehr gut, wenn man sie, nachdem sie etwas mürbe geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume heraussticht. Dann werden sie auf sogenannten Horden in einem mäßig geheizten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

134. Prünellen zu machen. Reife, große Zwetschen werden mit einem Netz oder Sieb 5 Minuten in Wasser, welches gekocht hat und auf einer Platte kochend heiß erhalten wird, getunkt, von Haut und Steinen befreit, wieder zugedrückt und langsam getrocknet. Sie müssen noch etwas weich bleiben, werden dann auseinander gelegt, an der Luft noch ein wenig nachgetrocknet und in steinernen Töpfen oder Schachteln aufbewahrt.

135. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine zu trocknen. Sind dieselben halb trocken geworden, so drücke man an der Stielseite den Stein heraus und setze sie wieder in den nicht zu heißen Ofen, doch müssen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft etwas nachtrocknen.

136. Äpfel zu trocknen. Man nehme reife, vom Liegen etwas mürbe gewordene Äpfel, schäle sie und bohre das Kerngehäuse heraus, oder schneide sie in der Mitte durch, mache das Kerngehäuse heraus und trockne sie in einem mäßig geheizten Ofen mit großer Vorsicht, damit sie nicht zu dunkel und dadurch bitter werden.

137. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen. Dieselben werden gut ausgesucht, dünn auseinander gelegt und im Ofen getrocknet.

Anmerk. Heidelbeer-Kompott, sowohl von frischen als von getrockneten Beeren, ist ein vorzügliches Mittel gegen Diarrhöe.

138. Weintrauben zu trocknen. Man nehme dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

139. Quitten zu trocknen. Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürbe geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zur Zeit können einige Stücke unter getrockneten Äpfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche für manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

140. Kürbis zu trocknen. Man mache aus einem reifen, abgeschälten Kürbis das Kerngehäuse, schneide ihn in längliche Stücke, trockne diese an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen und koche einen Teil mit getrocknetem Obst

141. Champignons zu trocknen. Dieselben werden rein geputzt, nicht gewaschen, auf einen Faden gereiht und an der Luft oder in einem halb abgekühlten Ofen ganz langsam getrocknet Man kann sie neben ihrer gewöhnlichen Anwendung auch fein gestoßen als Ragoutwürze gebrauchen. Die getrockneten Champignons sowohl wie die nachher feingestoßenen, verwahrt man in fest verschlossenen Gläsern an einem trocknen Ort.

Wie Champignons trocknet man auch Steinpilze, Pfifferlinge, Ziegenbärte.

Krankenkompotte lassen sich von getrockneten Früchten trefflich herstellen, man findet unter P. Kompotte von frischen und getrockneten Früchten Vorschriften verschiedener Art.

U. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

---

1. Vom Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.

Junge Gemüse werden am besten in Blechbüchsen eingemacht, welche, hermetisch verschlossen, jahrelang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab; sind diese nicht vorsichtig dicht gearbeitet, so erhält das Gemüse sich nicht in ihnen; jedoch ist auch auf möglichste Frische der Gemüse zu achten; wo man gezwungen ist, sie auf dem Wochenmarkte zu kaufen, gehe man so früh wie möglich hin, damit die Sonne nicht in ihnen schon die erste, wenn auch nur kleine Gärung erzeugt hat. Die Büchsen werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion halten; gewöhnlich nimmt man sie teils 1/2, teils 1 Qtgroß. Es ist dabei zu bemerken, daß Gemüse in einer geöffneten Büchse sich nicht lange aufbewahren läßt, sondern sogleich verbraucht werden muß. Man kann es an kaltem luftigen Orte jedoch drei bis vier Tage vollkommen gut erhalten, wenn man es mit einem Stück Fließpapier bedeckt, welches man in eine weingeistige Salicylsäurelösung $\frac{1}{6}$ Uz Salicylsäure in $\frac{1}{4}$ Qt Spiritus aufgelöst) getaucht hat. Der Rand der Büchse ist inwendig ringsum so gearbeitet, daß ein plattes, rundes Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor das Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Pottaschenlauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

Vorab sei hier mitgeteilt, daß es neben den nachfolgend beschriebenen Blechbüchsen jetzt auch solche gibt, die man ohne große Umstände selbst verschließen und öffnen kann und die daher unter allen Umständen vorzuziehen sind.

Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Erbsen; die frühe englische Mark- oder Rittererbse ist hierzu vorzüglich zu empfehlen, doch nehme man diese nicht gar zu jung; ferner Dickebohnen, Schneidebohne, kleine Wurzeln (Möhren), alles jung, ebenfalls Blumenkohl

und Spargel. Die bemerkten Gemüse werden, mit Ausnahme von Erbsen und Spargel, in gesalzenem Wasser halb gar gekocht, wobei weder reichlich Wasser, noch reichlich Salz genommen wird, da das fehlende Salz leicht beim Schmoren ersetzt werden kann. Erbsen werden wie gewöhnlich in nicht langer Brühe und zwar ohne Salz nicht über 1/4 Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher ganz vorzüglich gut sein muß, wird nur gut abgewaschen und geschält, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen geschichtet und mit kochendem Wasser bedeckt. Die übrigen Gemüse werden ebenfalls möglichst dicht, und zwar solange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt, jedoch braucht man sich damit nicht zu übereilen. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen soweit angefüllt, so gieße man in jede soviel von der Brühe, worin die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben eben bedeckt wird und nur ein kleiner Raum von 2 Strohhalm Breite von der Oberfläche des Gemüses bis an den Deckel der Büchsen vorhanden ist, ohne welchen das Löten unmöglich wäre. Alsdann geht man zum Löten der heiß angefüllten Büchsen über, welches einen geschickten und zuverlässigen Blecharbeiter erfordert, da von dem Löten, wie gleich anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt. Die kleinste, unbedeutendste Öffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Inhalts; wird dagegen nachstehendes Verfahren vom Klempner genau befolgt, so ist das ganze Zulöten eine Kleinigkeit. Der auf die Öffnung gelegte Deckel wird zuerst mit dem Lötkolben und etwas Zinn aufgelegt, ohne mehr Zinn zu nehmen, als zum Halten des Deckels erforderlich ist. Dann muß der Klempner anfangen, auf den ganzen Rand einen Tropfen Zinn neben den andern zu setzen, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken und auf diese Weise ein erhabener dicker Ring von Zinn entsteht. Die zugelöteten Büchsen kommen sodann in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachher auch erkalten müssen. Alsdann kann man das Gelingen und Mißlingen sogleich beurteilen. Ist der Boden und Deckel leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß; sind hingegen dieselben nach außen gebogen, so hatte die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von neuem gelötet und gekocht werden. Beim Eintragen der Büchsen muß der Klempner gegenwärtig sein und sie noch 1/4 Stunde in dem kochenden Wasser beobachten. Ist nur das kleinste Löchelchen vorhanden, so macht sich dieses durch kleine aus ihnen aufsteigende Luftblasen bemerklich. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trockenen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen

müssen sie nachgesehen werden, sind sie dann nach außen gebogen, was jedoch selten vorkommt, so muß der Inhalt gleich gebraucht werden. Das Aufmachen geschieht entweder durch Verflüssigen der Lötung mit einem glühenden Purreisen oder besser mit besonders dazu konstruierten Zangen oder Messern, von denen der zirkelartig schneidende „Rapid-Dosenöffner" am meisten zu empfehlen sein dürfte.

Das Gemüse wird auf folgende Weise geschmort: Man lasse in einem irdenen oder glasierten Topfe ein Stückchen frische Butter zum Kochen kommen, gebe nach Verhältnis der Portion ½—2 Eßlöffel Mehl darein und rühre, bis es steigt; füge dann soviel Fleischbrühe und frische Butter, als nötig ist, hinzu, gebe zu Erbsen und Möhren auch etwas Zucker, sowie das nötige Salz, lasse das Gemüse darin kochend heiß werden, rühre es nach seiner Art mit etwas feingehackter Petersilie durch und richte es sogleich an. Der Spargel wird in siedendem Wasser mit dem nötigen Salz aufgekocht, dann wie gewöhnlich angerichtet, mit geschmolzener Butter oder einer säuerlichen Spargelsauce zur Tafel gebracht. Blumenkohl und große Bohnen werden ebenfalls in siedendem Wasser aufgekocht, ersterer mit einer Blumenkohlsauce, letztere mit geschmolzener Butter und Petersilie durchgeschwenkt. Gemüse auf diese Art zubereitet, sind den frischen, wo nicht gleich, doch sehr ähnlich und haben nichts Starkes, was ihnen einzig und allein durch längeres Kochen oder Warmhalten oder durch das Kochen in der eingemachten Brühe mitgeteilt wird, was am wenigsten Erbsen und Wurzeln vertragen. Daher möchte ich nach meinen Erfahrungen raten, die Gemüse in ihrer Brühe nicht zu kochen, sondern, wie dies auch von vielen großen Konservefabriken empfohlen wird, sie in siedendem Salzwasser eben aufwallen zu lassen.

Die Büchsen müssen nach dem Gebrauch gut gereinigt an einem trocknen Orte aufbewahrt und vor jedesmaligem Gebrauch vom Klempner nachgesehen werden.

2. **Einmachen junger Gemüse in Steintöpfchen** nach Wickersheimerscher Angabe. Man putzt die jungen Gemüse und kocht sie in Salzwasser weich, füllt sie dann in kleine Steintöpfe, vermischt sie noch heiß mit 2 Eßlöffel Frischerhaltungsflüssigkeit auf jedes Kilo oder Liter und gießt etwas Flüssigkeit über die Oberfläche. Man verbindet die Töpfe mit Pergamentpapier, welches in die Frischerhaltungsflüssigkeit getaucht wurde und bewahrt sie an einem luftigen Ort auf. Selbst Spargel soll auf diese Weise sich leicht und sicher aufheben lassen.

3. **Vom Einmachen in Fässern oder Steinkrügen.** Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen

gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt werden, welches während acht Tagen einigemal zu erneuern ist; dann werden sie gut gescheuert, mit heißem Wasser ausgebrüht, an der Luft getrocknet und, auf eine Unterlage gestellt, in einem luftigen Keller aufbewahrt. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbrühen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, was auch durchaus nicht nachteilig ist, wenn das Gemüse sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist man jedoch ängstlich, koche man lieber in Nickel- oder emaillierten Gefäßen und setze dem Wasser ein Stückchen Alaun zu, welches dem Gemüse ebenfalls eine schöne grüne Farbe gibt. Ist das Gemüse eingemacht, so muß es mit einem leinenen Tuche bedeckt, mit Meerrettich oder Traubenblättern belegt und mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß das Gemüse mit Brühe bedeckt, aber nicht ausgepreßt wird. Das Reinigen der Fässer geschehe alle 8 Tage, wobei das Tuch ausgewaschen werden muß, auch sei man aufmerksam, daß keine Brühe fehlt, andernfalls gieße man nach dem Reinigen gekochtes, kalt gewordenes Wasser hinzu.

Hatte das Gemüse aber trocken gestanden, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig das Verdorbene abnehmen, dabei auch mit dem Finger ringsum fahren, wo sich gewöhnlich noch etwas Weiches findet, und mit einem reinen ausgewrungenen Tuche das Faß auswischen, das Tuch in frischem Wasser auswaschen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Dann gieße man die Brühe mitten aufs Gemüse, lege das ausgewaschene Tuch wieder darauf, auch frische Blätter, sowie auch den abgewaschenen Einleger und Stein.

Beim Herausnehmen des Gemüses fasse man das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mitteile, und nehme auch von den Seiten ein wenig weg. Darauf wird das Gemüse nicht über dem Faß ausgedrückt, das zum Überlegen bestimmte Tuch ausgewaschen, und nachdem Einleger und Stein gut abgespült sind, das Faß wieder zugelegt. So bleibt das Gemüse ohne allen Nebengeschmack ganz frisch. Es ist sehr zu empfehlen, Tuch, Einleger und Steine mit einer schwachen Salicylsäurelösung nach dem Reinigen abzuwaschen.

4. Junge Erbsen in Salz einzumachen (die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug). Es werden 3 Teile junge Rittererbsen und 1 Teil Salz in ein kleines, sauberes, ausgebrütes und wieder getrocknetes Säckchen von Leinwand gethan, zugebunden,

in einen Steintopf gesetzt und auf das Säckchen eine mit Wasser gefüllte Weinflasche gestellt. Die Zubereitung ist unter den Gemüsen (C. Nr. 102) zu finden.

5. Junge Erbsen zu trocknen. Man wähle dazu die frühe englische Ritter- oder Markerbse Es werden diese jung ausgehülst, in weiches kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Rahmen, die mit sauberen Papierbogen belegt sind, in einem schwach geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen, an einem trocknen, luftigen Orte hängend.

Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes weiches Wasser gelegt und andern Tages abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nötigen Salz, Petersilie, etwas Zucker und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

6. Dickebohnen in Salz. Die Großebohnen, womöglich englische, werden ausgeschotet und wie Erbsen behandelt.

Oder man mischt die Bohnen nur mit Salz, füllt sie in weithalsige Flaschen, übergießt sie mit Frischerhaltungsflüssigkeit und verkorkt die Flaschen gut. Gerade so werden Erbsen und Suppenspargel behandelt.

Beim Kochen ist es am zweckmäßigsten, die Gemüse erst mit lauwarmem Wasser tüchtig zu spülen, mit kochendem zum Kochen zu bringen und dann noch eine Weile mit heißem Wasser zu wässern. Dann kocht man sie in Bouillon weich und dünstet sie wie frische Gemüse.

7. Sauerampfer einzumachen. Der Sauerampfer wird gut verlesen und gewaschen, in kochendes Wasser gethan mit etwas Salz, doch nur solange darin gelassen, bis er etwas weich geworden, zum Kochen darf er nicht kommen. Dann schüttet man ihn rasch auf einen bereitstehenden Durchschlag, schüttelt ihn häufig und stellt ihn einen Tag hin, damit er ganz trocken wird; drücken darf man ihn nicht, weil er sich leicht zerdrückt. Dann thue man den Sauerampfer in kleine Steintöpfe, die immer eine Portion fassen, bedecke ihn mit geschmolzenem Hammeltalg oder fülle ihn in Gläser, die im Wasserbade $^1/_4$ Stunde gekocht werden. Auch kann man dem Sauerampfer vor dem Kochen einige Kopfsalatherzen, Mangold oder etwas Kerbel zusetzen.

8. Schnittbohnen roh einzumachen. Zum Einmachen möchten junge Specksalatbohnen den Schwertbohnen vorzuziehen sein, weil

letztere, wenn man nicht Zeit hat, gerade den nötigen Zeitpunkt zu benutzen, gar zu schnell hart werden. Übrigens ist es nicht in Abrede zu stellen, daß letztere, weich gepflückt, feiner sind.

Zu 100 Pfund Bohnen (eine gewöhnliche Mange, großer, runder, stark gefüllter Waschkorb voll), die man fein und lang schneidet, nimmt man 7½ Pfund Salz, welches man teilweise durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäße stehen und füllt sie am nächsten Morgen ohne die Brühe fest in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch soviel Brühe hervortreten, als nötig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 3—4 Wochen wird das Unreine abgenommen, und sollte es nötig sein, so wird eine gekochte Salzpökel darauf gegossen. Übrigens richte man sich mit dem Bedecken und Beschweren der Bohnen 2c. nach Nr. 3.

Anmerk. Man setzt diese Bohnen abends vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine Stunde kochen und setzt sie über Nacht in kaltes, frisches Wasser. Am andern Morgen werden sie gut abgespült und zum Schmoren mit Wasser und Butter aufs Feuer gebracht; sie sind in einer Stunde gar. Einfacher und ratsamer ist es, die Bohnen, wie alle in Salz eingemachten Gemüse im Osmose- (Entsalzungs-) Apparat zu entsalzen, und sie dann wie frische Gemüse zuzubereiten.

9. Schnittbohnen abgekocht einzumachen. In Landhaushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man diese, wie sie zum Einmachen passen, schneide sie fein und lang, vermische sie reichlich mit Salz und rühre sie so lange lose durcheinander, bis der Saft sich zeigt. Dann drücke man die Bohnen in ein Faß und beschwere sie mit Einleger und Gewicht. Sind Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, füge man sie auf gleiche Weise zu den früheren und fahre so fort, bis die zum Einmachen bestimmten Bohnen zusammen sind. Dann bringt man reichlich Wasser in einem großen Kessel zum Kochen, füllt einen Korb zur Hälfte mit den eingemachten Bohnen, setzt ihn in das stark kochende Wasser, läßt sie eben durchkochen und legt sie zum Abkühlen auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe. Darauf drücke man sie mit wenigem Salz in das Faß und versehe dieses nach Nr. 3 mit Tuch, Blättern, Einleger und Gewicht.

Anmerk. Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur einmal die Mühe des Abkochens zu haben.

10. Schnittbohnen auf andere Art. Die Bohnen werden ausgewaschen, geschnitten, in einem Kessel von Kupfer oder Nickel zum Kochen gebracht und nur einige Minuten darin gelassen, wenn sie auch nicht völlig durchkochen, in einen Korb oder Durchschlag geschüttet und

zum Abkühlen viel kaltes Wasser darüber gegossen. Der Boden des Fasses wird nun mit etwas Salz bestreut und jede abgekochte Portion Bohnen, wozu man jedesmal frisches Wasser zum Kochen bringt, ins Faß drückt. Ist man mit dem Abkochen fertig, so streut man etwas Salz auf die Bohnen und bedeckt sie mit kaltem Wasser, beschwert sie anfangs nicht stärker, als es das Niederhalten der Bohnen erfordert, damit sie nicht zu fest gepreßt werden (später kann man etwas mehr Gewicht zum Beschweren nehmen). Nach 14 Tagen gießt man die Brühe davon ab und wieder kaltes Wasser darauf, und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, etwa alle 14 Tage.

Die auf diese Weise eingemachten Bohnen haben eine vorzüglich schöne Farbe, bedürfen weiter nicht des Salzes, zum Weichwerden nur einer kurzen Zeit, haben keinen unangenehmen Geruch und sind im Geschmack fast mit den frischen Bohnen zu vergleichen.

11. Kleine Salatbohnen roh. Zu 30 Pfund Bohnen 3 Pfund Salz.

Die Böhnchen werden abgefasert, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, mit dem Salz durchstreut und in einem saubern Fasse über Nacht hingestellt. Andern Tags werden sie durchgemengt, ganz fest in ein Einmachefaß gedrückt und dieses nach Nr. 3 zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt. Sollten die Bohnen nicht mit Brühe bedeckt sein, so gießt man kaltes Salzwasser darauf.

12. Salatbohnen in Salzwasser einzumachen. Man kocht die Bohnen ganz oder durchgebrochen halb weich, drückt sie erkaltet in ein Faß, kocht eine Salzpökel, welche ein Ei trägt, ungefähr auf 6 Qt Wasser 3 Pfund Salz, und gießt diese erkaltet über die Bohnen. Diese Menge wird hinreichend sein, etwa 7 Qt zu bedecken. Beim Zulegen des Fasses richte man sich nach Nr. 3.

13. Salatbohnen in Essig. 2 Qt. Weinessig, 1 Qt Brunnenwasser, eine Handvoll Salz, reichlich Meerrettich oder trockne Ingwerstücke, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelkenpfeffer.

Die Salatbohnen, welche man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefasert in einen kupfernen Kessel in brausend kochendes Wasser teilweise geworfen, worin sie aber nur etwa 10 Minuten bleiben dürfen, weil sie sonst weich würden und leicht verderben könnten. Dann legt man sie zum Kaltwerden auseinander, doch darf dies nicht an der Luft geschehen, die Luft benimmt den Bohnen ihre grüne Farbe. Alsdann drückt man sie lagenweise mit dem Gewürz in einen Topf, löst das Salz in Wasser, gießt dies

nebst dem Essig darüber — es muß die Bohnen völlig bedecken —, legt einen Beutel mit einer dünnen Lage Senfsamen, welcher nach allen Seiten hin die Bohnen genau bedeckt, samt Schiefer und Stein darauf, bindet den Topf zu und stellt ihn an einen luftigen und kalten Ort.

Anmerk. Die Bohnen werden abgekocht, mit Öl und Essig als Salat, auch geschmort, oder mit einer Eiersauce als Gemüse gegeben.

14. Salatbohnen wie Schnittbohnen sind, mit luftdichtem Verschluß wie Erbsen eingekocht, den frischen fast gleich.

15. Eingemachtes Stielmus. Nachdem das Kraut von den Rippen abgestreift, werden diese in einem Faß gut gewaschen und gespült, zum Ablaufen in einen Korb gelegt, fein geschnitten und wie Schneidebohnen nach Belieben roh oder eben abgekocht mit Salz eingemacht. — Im ersteren Falle wird in einem Fasse das Salz tüchtig durchgemengt, das Mus nach 12 Stunden in ein ganz sauberes Einmachefaß gedrückt und dieses nach Nr. 7 zugelegt.

Von der Stielmusbrühe stelle man einen Teil bis zum andern Tage hin, damit, wenn nicht hinlänglich neue Brühe entstände, man sich aushelfen könne.

16. Weißer Kohl (Kappes, Sauerkraut). Zu 1 Anker, etwa 35 Qt. kann man ungefähr 24 feste, mittelgroße Köpfe rechnen; wünscht man ganz fein geschabtes Kraut zu haben, so werden 30 bis 34 feste Köpfe erforderlich sein. Indes hüte man sich, Winterkappes einzumachen, da solcher zähe und starkschmeckend ist.

Der Kohl werde womöglich bald nach dem Abnehmen in frischem Saft fein und lang geschabt, das Faß mit etwas Salz bestreut und der Kohl in dünnen Lagen ohne Salz so fest als möglich hineingedrückt.

Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Äpfel mit der Schale nach oberländischem Brauch lagenweise durchzulegen, ist zu empfehlen. Das Durchmischen einer Tasse guten Rüböls — kein Rapsöl — macht das Sauerkraut milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auch kann man nach Gefallen Pfefferkörner und Wacholderbeeren durchstreuen. Auch wird wohl lagenweis Kümmel angewandt, indes möchte es vorzuziehen sein, beim Kochen einen halben bis ganzen Theelöffel Kümmel, in ein Läppchen gebunden, zum Sauerkraut zu legen. Viele ziehen es vor, das Sauerkraut mit etwas Salz einzumachen, doch darf dieses höchstens 1 Pfund auf den Anker betragen. Man mischt den fein geschnittenen Kohl leicht mit dem Salz und drückt ihn fest oder stampft ihn mit einer hölzernen Keule in das Faß. Zuviel Salz ver-

hindert die notwendige Gärung. Die Reinigung des Fasses ꝛc. besorgt man nach Nr. 3.

17. Endivien einzumachen. Es werden hierzu nur glatte, gelb gewordene Sommerendivien genommen.

Nachdem die gelben Blätter von den Strünken gestreift sind, werden sie gewaschen und in halbfingerlange Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Hierauf legt man sie mit vielem Salz in ein reines Faß oder in einen steinernen Topf und beschwert sie gehörig mit Gewicht.

Anmerk. Beim Gebrauch werden sie abgekocht, ausgewässert, fest ausgedrückt, mit Butter, Salz, etwas gestoßenem Zwieback und Muskat geschmort, auch wohl mit einem Eidotter abgerührt. Die hochaufgeschossenen Stengel oder Strünke der Sommerendivien werden geschält, in Scheiben geschnitten oder gehobelt wie Gurken und wie Vitsbohnen eingemacht und bewahrt, auch ebenso gekocht. Nach dem Auswässern kann man sie mit Öl, Pfeffer und Essig nebst saurem Flott und Petersilie zu Salat verwenden oder mit Butter und Semmelkrume, Rahm oder Bouillon als Gemüse zu bereiten

18. Schnittbohnen zu trocknen. Man nehme dazu die großen sogenannten Specksalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie beinahe einen halben Finger lang, koche sie in Wasser einige Minuten ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

19. Salatböhnchen zu trocknen. Dazu sind die Prinzessinböhnchen zu empfehlen, doch sind auch andere kleine Stocksalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht eher, bis kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefasert, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrocknet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Kochen am besten abziehen. Nachdem man sie zum Gebrauch abends in kaltem Wasser eingeweicht, erneuert man dieses am andern Morgen, setzt die Bohnen abermals mit kaltem Wasser aufs Feuer und bereitet sie wie frische, sobald sie weich geworden sind, was 1—2 Stunden dauert.

Krankenspeisen geben von den eingemachten Gemüsen nur die in Büchsen eingesetzten und von ihnen nur wieder die, welche unter den frischen Gemüsen Abschn. C. als Krankengemüse genannt sind.

V. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

---

1. Feine Cervelatwurst (Sommerwurst). Hierzu gehört das feinste Mettfleisch, womöglich von einem jungen, gut gemästeten Schweine, wobei man zu 5 Teilen mageren Fleisches einen reichlichen Teil Fett rechnen kann, und zwar festen Rippenspeck. Nachdem alles am besten in feine Scheiben geschnitten, — doch müssen hierbei die im Fleisch befindlichen Sehnen, Häute, blutigen und härteren Teile sorgfältig von demselben getrennt werden — wird solches so fein gehackt, daß beim Aufrollen und Durchbrechen eines Bällchens sich keine festen Fleischteile mehr finden. Im Besitz einer Hackmaschine wird man diese Arbeit rasch und vorzüglich ausführen. Man kann den Speck auch beim Hacken zurücklassen und in sehr feine Würfelchen schneiden, um diese mit dem Fleisch zu vermischen. Auf diese Weise wird die Wurst ausgezeichnet. Dann wird das Fleisch gewogen. Zu 6 Pfund desselben nimmt man $2\frac{2}{3}$ Uz feingestoßenes Salz, $\frac{1}{3}$ Uzn gröblich gestoßenen weißen Pfeffer, $\frac{1}{10}$ Uz Salpeter aus einer Apotheke und nach Belieben 1/2 kleine Obertasse guten Rum oder Rotwein, den man indessen auch sehr wohl weglassen kann. Zu einem Zusatz von Blut, wie einzelne es gut finden, ist nicht zu raten, da es die Wurst trocken und hart macht. Auch ist noch zu bemerken, daß man das gehackte und gewürzte Fleisch unter keiner Bedingung über Nacht stehen lassen darf, weil es dadurch die Farbe verliert und zähe wird.

Nachdem das Mett mit dem Gewürz, welches gleichmäßig darüber verteilt werden muß, durch längeres Verarbeiten gehörig verbunden, fülle man es in wohl gereinigte, gut gewässerte und geruchlose, dicke glatte Fettdärme, in welchem sich diese Würste am besten saftig erhalten; die in den Enddarm gefüllte Wurst bleibt am längsten saftig, sie werde also bis zuletzt bewahrt.

Sollte man mehr Wurst machen wollen, als glatte Fettdärme zu haben sind, so kann man sich mit der Haut des Nierenfetts aushelfen. Diese wird vorsichtig abgetrennt, in Stücke von beliebiger Länge und

Breite geschnitten, unten und seitwärts dicht zugenäht. Rindsdärme aber taugen nicht zu solcher Wurst, ebensowenig die von einigen gepriesenen Schlundröhren (sogenannter Tränkestrotten), weil hierbei die Wurst austrocknet.

Hinsichtlich des Füllens der Fettdärme ist zu bemerken, daß dies sehr behutsam geschehen muß. Zu diesem Zweck binde man den Darm unten zu, ziehe ihn ganz auf die Wurstspritze oder aufs Hörnchen, fülle das Fleisch vorsichtig hinein und drücke es sinnig und nur allgemach stärker an, damit der Darm nicht platze, die Wurst aber so fest als möglich werde, wobei die mit Luft gefüllten Stellen mit einer Nadel durchstochen werden. Der Vorsicht halber nehme man dazu eine Stopfnadel, welche mit einem zugeknoteten Faden versehen ist.

Je fester diese Wurst gefüllt und je dicker sie ist, desto besser erhält sie sich, wohingegen Würste, welche lose gefüllt sind, verdorbene Stellen und einen starken Geschmack erhalten. Nach dem Füllen können die Würste, wenn sie nach Angabe sehr fest gefüllt sind, sogleich gut zugebunden werden; bei Mangel an Übung aber ist zu raten, sie eine Nacht liegen zu lassen, dann behutsam, und zwar nach beiden Seiten hin, sie durch Streichen fester zu drücken, neue Bänder daran zu binden und die ersten abzuschneiden. Da die Bänder an dicken schweren, in Fettdärme gefüllten Würsten mitunter abreißen, so ist es gut, den Darm vor dem Zubinden mit einer kleinen aus starkem Holz geschnittenen spitzen Spiele zu durchstechen, unter und über dieser die Wurst mit dünnem Bindfaden recht fest zu binden und ein Kreuzband darum zu machen. Alsdann hänge man sie 10—14 Tage in einen mit Luft verbundenen schwachen Rauch von Buchenholz, zuweilen abwechselnd mit Wacholder, und bewahre sie hängend an einem luftigen, frostfreien Orte auf. Sollten die Würste im Sommer Neigung zum Schimmeln zeigen, befeuchtet man sie mittels eines Watteflausches mit einer weingeistigen Salicylsäurelösung ($\frac{1}{6}$ Uze auf $\frac{1}{4}$ Qt.)

2. **Kleine Saucissen.** Gut mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte und sehr wenig Pfeffer gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man zwei Zoll lang umdreht. Die Saucissen werden in Butter und etwas Wasser, fest zugedeckt, einige Minuten lang gelb gebraten und zu Ragout oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

3. **Westfälische dünne Mettwurst zum Räuchern, sowie auch zum frischen Gebrauch.** Ist die Wurst zum Räuchern und Kochen bestimmt, so gehört auf 10 Pfund Schweinefleisch 4 Uzn. Salz und $\frac{1}{2}$ Uze. Pfeffer. Zum frischen Gebrauch, also zum Braten, nehme man

zu 4 Pfund 1 Uze. feines Salz ⅙ Uze. gestoßenen Pfeffer und, wenn man den Geschmack liebt, die Hälfte feingestoßene Muskatnelken; jedoch ist zu raten, die zum Räuchern bestimmten Würste nicht mit Nelken zu würzen, weil sie dadurch einen starken Geschmack erhalten.

Da die Wurst recht saftig sein muß, so ist hierzu am besten durchwachsenes Schweinefleisch, sonst muß gehörig Fett untergemischt werden. Beides wird in kleine Würfel geschnitten, nicht gehackt, weil dadurch die zum Räuchern bestimmten Würste saftiger bleiben. Ein Teil aber des geschnittenen Fleisches zu den Würsten, welche frisch gegessen werden sollen, kann nach Gefallen fein gehackt werden. Dann vermische man das Fleisch gut mit dem feingeriebenen Salz und Pfeffer, fülle die Fleischmasse in saubere dünne Därme und räuchere sie bei wenig Rauch und viel Luft etwa 2—3 Wochen. Die Würste, welche frisch gegessen werden sollen, lassen sich einige Zeit, luftig hängend, aufbewahren; tritt aber weiche, nasse Witterung ein, so werden sie leicht klebrig und erhalten einen Beigeschmack, weshalb man in solchem Falle sicherer geht, sie in eine Fleischpökel zu legen, wie weiterhin einige bemerkt sind, und worin sie sich gut erhalten.

4. Frankfurter Bratwurst. Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, Koriander, wenig Pfeffer und etwas rotem Wein gewürzt und in Schweinsdärme gefüllt. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert sehr gut. Man hängt sie in der Luft auf.

5. Frankfurter Knoblauchwürstchen. 2 Teile vom zartesten Schweinefleisch und 1 Teil Kalbfleisch aus der Keule wird zusammen gehackt, nicht zu fein, mit Pfeffer, Salz und etwas Knoblauch gewürzt. Dann gießt man einen Löffel voll fette Bouillon darüber, mischt die Masse gut, füllt sie in runde Schweins- oder Rindsdärme und bindet handlange Würste davon. Man hängt diese luftig auf, und wenn man Gebrauch davon machen will, läßt man sie in kochendem Wasser 5 Minuten sieden und ißt sie warm zum Frühstück. Sie schmecken sowohl frisch als geräuchert. Um den Würsten einen Knoblauchgeschmack zu geben, zerschneidet man einige geschälte Zehen Knoblauch, bedeckt sie in einem Glase mit gutem Branntwein oder Arrak, läßt sie mehrere Stunden ausziehen und würzt damit nach Belieben stark oder schwach.

6. Feine Knack- oder Knappwurst. Beim Einschlachten wird zu den gekochten Würsten das Bauchstück des Schweines und das Kehlstück, als die besten zu ersteren, gekocht. Will man außerdem selbst Wurst bereiten, so kann man diese Stücke, nebst der Leber, auch vom Schlachter

kaufen. Dies Fleisch darf nicht zu weich gekocht werden, denn der darauf und dazwischen befindliche Speck muß härtlich bleiben. Sobald das Fleisch aus der Brühe genommen ist, schneidet oder zieht man die Schwarte davon und schneidet dann die oberste härteste Fettlage zu „Kinkeln, Grieben oder feinen Würfeln" in die Leberwurst. Die Fleischstreifen, welche das hellste Fleisch haben, löst man aus, läßt nur wenig Fett daran und hackt sie auf einem durchaus sauberen, guten Hackklotze oder mit einer Fleischhackmaschine fein, damit zugleich die weißesten Spitzen des weichgekochten Gekröses, wenn man letzteres hat. Ist dies zusammen fein gehackt, was keiner großen Kraftanstrengung bedarf, so nimmt man das Fleisch in eine reine hölzerne Mulde, vermischt es mit Salz, wenig Muskatnuß, Thymian und einer Prise Nelken, füllt einen Löffel voll Zwiebelfett darüber, prüft den Geschmack nach abermaligem Mischen — die Wurst darf nicht stark gewürzt sein — und füllt sie in abgezogene runde Schweinsdärme, welche in runder Form zusammengebunden werden. Die Würste werden in schwach kochendes Wasser gelegt; kommt dieses wieder in Bewegung (stark kochen darf es nicht) wendet man die Würste um, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser. Sobald sie darin hart geworden sind, bringt man sie auf einen Tisch zwischen nasse Tücher, damit sie recht weiß und glänzend werden.

Zum Gebrauch bei feinen gekochten Würsten stellt man ein kleines Töpfchen mit abgefülltem Fleischfett und geschälten weißen Zwiebeln auf den Herd, läßt letztere darin weich kochen und würzt nur mit dem klaren Fett von feinem Zwiebelgeschmack.

7. Feine Leberwurst. Diese wird, gleich der Gänseleberpastete, fett und stark gewürzt bereitet.

Die Leber eines Schweines, welche gesund und ganz frisch sein muß, wird gut ausgesehnt, in daumdicke Scheiben geschnitten und in einen Durchschlag gelegt. Diesen hält man mit den Leberscheiben in das im Siedekessel kochende Wasser etwa 30 Sekunden, hebt den Durchschlag wieder heraus, läßt 2 Minuten abkühlen, taucht ihn wieder in das kochende Wasser und fährt so fort, bis die Leberstücke inwendig nicht mehr roh, aber noch recht saftig und rötlich aussehen. Sofort wird dann die Leber recht fein gehackt.

Das von der Knackwurst als etwas dunkel ausgeschiedene gekochte Bauchfleisch wird mit dem sämtlichen Fett — außer dem gewürfelten Speck — und dem, was vom Gekröse zurückgeblieben ist, ebenfalls ganz fein gehackt, zuletzt die Leber damit durchgehackt und zusammen durch ein Sieb oder einen Durchschlag gerieben. Diese Masse wird

mit reichlichem Zwiebelfett, den Speckwürfeln, Salz und folgenden feingestoßenen Gewürzen gut gemischt: Nelkenpfeffer, Thymian, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß, wenig Nelken. Das Ganze muß stark nach Gewürz und Salz schmecken, weil beim Kochen immer etwas auszieht.

Zu den Leberwürsten nimmt man die auf die Schlacken folgenden Fettdärme; wenn diese nicht reichen, Fettdärme vom Rind, füllt sie nicht zu lose, aber auch nicht zu fest wie Schlack- oder Mettwürste, bindet sie recht fest und kocht sie, in dem Kessel schwimmend, etwa ½ Stunde ganz schwach. Man darf den Kessel dabei nicht verlassen, muß die Würste einmal umwenden und mit dem Löffel zuweilen darüber streichen, auch eine Kelle kaltes Wasser in den Kessel gießen, sobald die Brühe anfängt stark zu kochen. Kochen die Würste aber gar nicht, so werden sie schlaff und sehen später inwendig rot aus. Sobald sie gar sind, werden sie wie die Knappwürste in kaltes Wasser gelegt, danach zwischen nasse Tücher und am andern Tage aufgehängt.

Beide Sorten, Knack- und Leberwurst, halten sich 14 Tage frisch, können aber auch geräuchert werden.

8. **Trüffelleberwurst.** Diese sowie die oben beschriebenen Würste dürfen niemals einen Zusatz von Mehl erhalten. Jede Wurst wird dadurch fest und schwer, auch zum Verderben geneigt. Die Leber eines jungen fetten Schweines wird vorbereitet wie in Nr. 7 und sehr fein gehackt. Je nach der Größe derselben hackt man 2—3 Pfund Bauchstück, nicht zu weich gekocht, fein, dann mit der Leber zusammen und reibt die Masse durch einen Durchschlag. Die Leberfarce wird darauf mit einem Löffel voll heißem Zwiebelfett, ½ Pfund rein gebürsteten, gröblich gehackten, in wenig fetter Fleischbrühe weichgekochten Trüffeln mit ihrer Brühe und den in Nr. 7 erwähnten Gewürzen gemischt, in Fettdärme gefüllt und gekocht.

Speckwürfel kommen nicht in die Trüffelwurst, und mit Rücksicht auf die Trüffeln weniger Gewürz oder nur Pfeffer und Salz.

9. **Feine Rotwurst mit Zunge.** Das nicht zu weich gekochte Kehlstück eines jungen Schweines wird in größere oder kleinere Würfel geschnitten, nachdem die Schwarte davon entfernt ist. Sind noch Abfälle von gekochtem Fleisch vorhanden, so hackt man diese gröblich, gibt sie hinzu und würzt die Masse mit Salz, viel Nelkenpfeffer und Thymian, wenig Nelken und wenig Pfeffer. Nachdem dies in einer Mulde gut durchgemischt ist, gießt man durch einen feinen Durschschlag soviel von dem aufgefangenen frischen Blut des Schweines hinzu, daß das Fleisch angefeuchtet ist, und füllt die Masse in dicke krause Fett-

därme. In den Enddarm steckt man die weichgekochte, sauber geputzte, in den oben genannten Gewürzen umgewendete Zunge. Die Därme dürfen nicht ganz angefüllt werden, aber auch nicht halb leer sein, und die Würste müssen mit derselben Vorsicht gekocht werden wie in Nr. 7 die Leberwurst.

10. Weiße Wurst zum Butterbrot. 2 Pfund Schweinsmürbebraten und 1 Pfund schieres Schweinefleisch wird gehackt, 1 Pfund Speck gekocht und kalt in ganz feine Würfel geschnitten, dazu kommen $\frac{2}{5}$ Pf in kräftiger Brühe geweichtes Weißbrot, die feingeschnittene Schale einer Citrone, Salz und Muskatblüte.

Dies alles wird gut untereinander gemischt, in klare Schweinsdärme gefüllt und in kochendem Wasser 20 Minuten gekocht.

11. Leberwurst zum Butterbrot. Man stampft eine rohe Schweinsleber ganz fein, jedoch kann man sie auch zuvor 10 Minuten in kochende Brühe legen, reibt sie durch ein Sieb, gibt einen reichlichen Teil weichgekochtes, ausgesuchtes, feingehacktes Fleisch und Fett hinzu, ferner Salz (doch nicht zu viel, weil man die Leber leicht versalzen kann), Thymian, Nelkenpfeffer, Muskatnuß und etwas Nelken nebst gekochtem sehr fein gewürfeltem Speck. Dies alles mischt man gut durcheinander, füllt es in dicke, glatte Schweinsdärme, läßt jedoch einen zwei Finger breiten leeren Raum zum Ausdehnen der Leber. Dann bringt man sie, am besten an einer Weidenrute hängend, in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie langsam 1/2 Stunde kochen, wobei man sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückt, welches das Aufspringen verhütet. Man gebraucht die Würste frisch und geräuchert. In letzterem Falle hängt man sie 8—10 Tage in einen nicht starken Rauch, entfernt von der Hitze des Feuers, durch dessen Einwirkung sie verderben. Nach dem Räuchern hängt man sie an einem luftigen, frostfreien Orte auf.

Anmerk. Bei diesen und den nächstfolgenden Rezepten wird auf ein sorgfältiges Binden aufmerksam gemacht, da die geringste Lücke ein Auskochen bewirkt. Sowohl Leber- als Blutwürste werden ansehnlicher, wenn man sie nach dem Kochen 10 Minuten in kaltes Wasser legt.

12. Blutwurst. Erste Sorte. Das Blut wird warm, sowie es vom Schweine kommt, mit einem kleinen Besen geschlagen, bis es ganz kalt geworden, und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Dann gibt man zu einem Teil des Blutes reichlich vom besten gekochten und feingehackten Schweinefleisch, mager und fett, nebst den weichgekochten und feingehackten Schwarten, ferner: gekochten Speck,

welcher in kleine Würfel geschnitten ist, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dies alles wird wohl gemischt, wie Leberwurst in dicke, möglichst glatte Därme nicht fest gefüllt, damit die Masse sich ausdehnen kann, und $^1/_2$ Stunde gekocht. Blutwurst muß vollkommen gar gekocht werden, um sich lange zu halten; deshalb nimmt man eine Wurst aus dem kochenden Wasser mit dem großen Schaumlöffel und sticht mit einer feinen langen Stopfnadel hinein. Zeigt sich noch Blut, so ist die Wurst noch nicht gar, dringt aber klares Fett aus der kleinen Öffnung, so ist sie haltbar. Etwas geräuchert, wird die Wurst zum Butterbrot gegeben.

Manche scheuen die Speckwürfel; in solchen Fällen kann der Speck fein gehackt werden; läßt man ihn fehlen, so wird die Wurst trocken.

13. Blutwurst. Zweite Sorte. Man vermische das Blut mit etwas Fleischbrühe, gebe Abfüllfett, Speckwürfel, feingehacktes Fleisch — eine zweite Sorte — die benannten Gewürze und soviel Weizen- oder feines Roggenmehl hinzu, daß die Masse zusammenhält, was sich in einer Pfanne am besten erproben läßt. Wird zu dieser Wurst auch nicht reichlich Fleisch angewendet, so muß sie doch recht fett gemacht werden; es erhält sie saftig. Beim Stopfen werden die Därme des Mehles wegen nur $^2/_3$ angefüllt; die Wurst wird $^1/_2$ Stunde wie Leberwurst gekocht und geräuchert.

Beim Gebrauche wird die Wurst in dicke Scheiben geschnitten, gelb gebraten oder so lange in Erbsensuppe gekocht, bis sie durchweg heiß geworden ist.

14. Mecklenburgische Blutwurst. Einige Stunden vor dem Füllen der Därme wird die Masse zu Blutwürsten angerührt. Man nimmt hierzu einen Teil des durchgestebten Blutes, rührt gutes Mehl, recht reichlich in kleine Würfel geschnittenen Speck, auch Füllfett hinzu und würzt dies mit feingestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer. Dann schneidet man dicke Därme in passende Stücke, macht das eine Ende mit einem Pröckel oder Band dicht, füllt den Darm stark zur Hälfte an, bindet auch das andere Ende gehörig mit Bindfaden zu und kocht die Würste gar. Die Probe des Garseins macht man nach Nr. 12.

15. Hirnwurst. Man zieht von dem ausgewässerten Gehirn die Haut, nimmt etwas gutes, feingehacktes, fettes, rohes Mettfleisch und hackt beides zusammen durch. Dann weicht man den vierten Teil soviel Weißbrot ohne Kruste in fette Fleischbrühe, drückt es aus, gibt solches, nebst Muskatnuß, Salz, Nelkenpfeffer und in Butter gebratenen

und durch ein Sieb gerührten Zwiebeln zu dem Fleisch, mischt alles wohl untereinander und füllt es nicht zu fest in dünne Därme. Die Wurst wird frisch in Butter gelb gebraten oder auf braunem Kohl gar gekocht.

16. Schwartenmagen. Man nimmt von dem gehackten Wurstfleisch ohne Fett, nach Angabe mit Salz und Pfeffer gewürzt, zwei Drittel, vermengt es mit etwas gestoßenen Nelken und Kardamom, wenig Pfeffer und feingeriebenem Majoran (vorzüglich paßt auch, wenn dies Gewürz überhaupt beliebt ist, Knoblauch an diese Wurst), fügt hinzu ein Drittel weichgekochte, gehackte Schwarten, einen Suppen- oder Füllöffel Blut, die weichgekochten Zungen von zwei Schweinen oder eine in kleine Würfel geschnittene Fray-Bentos-Zunge. Dies alles wird mit dem vielleicht noch fehlenden Gewürz gut gemischt und nicht zu fest in den wohlgereinigten Schweinsmagen gefüllt. Dann läßt man diesen 2 Stunden langsam in etwas gesalzenem Wasser oder in Brühe kochen, preßt ihn eine Nacht zwischen zwei Brettern und räuchert ihn 2—3 Wochen.

Die Schwartenwurst ist sowohl kalt zum Butterbrot als auch erwärmt zu Kartoffelsalat sehr schmackhaft.

17. Mecklenburgische Grützwurst. 3 Ltr. Gerstengrütze wird in Brühe, in Ermangelung derselben in Wasser, recht dick und weich ausgequollen und 1 Pfund ausgeschmolzenes Schweinsfett hinzugethan. In den zurückgebliebenen Schreven (ausgebratene Fettwürfel) werden feingeschnittene Zwiebeln unter öfterem Durchrühren gar gemacht und solche nebst Salz, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, dies alles fein gerieben und durchgesiebt, hinzugethan, und soviel durchgesiebtes Schweinsblut durchgerührt, daß die Masse rot und etwas verdünnt wird. Man füllt diese in saubere Därme und kocht sie in gesalzenem Wasser so lange, bis beim Hineinstechen kein Blut mehr hervortritt.

Anmerk. Zu solcher Wurst möchte die Lunge, recht weich gekocht und fein gehackt, am zweckmäßigsten zu verwenden sein.

18. Rindfleischwurst. Erste Sorte. Rindfleisch, Kopf und Hals, wird sehr weich gekocht, das beste Fleisch von Haut und Sehnen befreit und ganz fein gehackt. Dann gibt man fette, kräftige Fleischbrühe, Salz, Muskat und gestoßene Nelken dazu. Hat man Rollenbrühe, so gibt diese der Wurst einen angenehmen Geschmack. Die Masse muß nicht zu mager, recht saftig sein. Man füllt sie in dünne Rindsdärme, kocht sie ¼ Stunde in Brühe, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser

und hängt sie, völlig erkaltet, an einen luftigen Ort. Die Zubereitung ist bei den Fleischspeisen bemerkt.

Diese Wurst wird vorzüglich fein und saftig, wenn man zu einem Pfund gehackten Fleisch 3 [illegible] Weißbrot ohne Rinde, in heißer Fleischbrühe eingeweicht, und [illegible] geschmolzenes Rindermark nimmt. In Ermangelung desselben kann man auch gekochten, feingehackten, frischen Speck nehmen. Mit [illegible] säuert die Wurst indessen leicht.

19. Eine zweite Sorte Fleischwurst. Man verlängert das gehackte Fleisch mit etwas [illegible] weichgekochter Hafergrütze, welche also nicht stark gedörrt sein darf. Die Grütze wird zuvor einigemal mit kaltem Wasser abgeflößt und mit Fleischbrühe recht weich und dick gekocht. Auch kann man hierzu abgebrühten Reis, so auch Gerstengrütze, auf gleiche Weise weich gekocht, anwenden; erstere aber macht die Wurst feiner. Dann fügt man Fett, Salz, Nelkenpfeffer und Muskatnuß oder Nelken hinzu. Wird zu dieser Wurst gutes Fleisch und nicht zu viel Hafergrütze genommen, so möchte sie vor der ersten Sorte den Vorzug haben.

Auch kann man Weißbrot ohne Rinde in fetter Fleischbrühe einweichen, mit Fleisch und Gewürz vermischen; doch darf solche Wurst nicht lange aufbewahrt werden.

20. Mecklenburgische Preßwurst. 5 Pfund schieres Rindfleisch wird geschabt und alles Sehnige entfernt, oder so fein gehackt, daß sich beim Anfühlen keine festen Fleischteile mehr finden, mit 5 Pfund ganz fein gewürfeltem Speck, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer gut durchgemengt, recht fest in saubere Rindsdärme gefüllt, mit feinem gestoßenen Salz besprengt, über Nacht hingelegt, 12 Stunden gepreßt, mit Papier umbunden und 8 Tage geräuchert.

21. Bremer Pinkelwurst. Man vermengt mit kleingehacktem Rindsnierenfett ebensoviel frische rohe Hafergrütze, die weder zu fein noch zu grob sein darf, gibt hinzu Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer nebst reichlich gehackten Zwiebeln, füllt dies alles in glatte dicke Därme, läßt jedoch etwas Raum zum Ausquellen der Grütze und hängt sie in den Rauch.

Es wird solche Wurst in braunem Kohl, auch in Bohnensuppe gekocht.

22. Panhas. Der Panhas wird am besten, wenn man dazu halb Rindfleisch, halb ziemlich fettes Schweinefleisch nimmt; jedoch kann man ihn sowohl von ersterem, als auch von letzterem schmackhaft zubereiten. Man koche das Fleisch recht weich, suche alle Knöchelchen

vorsichtig heraus, schneide dasselbe in große Würfel, hacke es fein und lasse es mit der Brühe, welche durch ein Sieb gegossen wird, zum Kochen kommen. Dann würze man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, streue unter fortwährendem Rühren soviel gutes Buchweizenmehl (etwa 2 Pfund auf 2 Pfund Fleisch) hinein, daß die Masse, nachdem das Mehl ausgequollen und der Panhas 1/2—3/4 Stunde gekocht hat, recht steif wird und sich vom Topfe löst. Danach fülle man ihn in wohlgereinigte und im Ofen ausgetrocknete irdene Schalen und bewahre ihn an einem kühlen luftigen Orte.

Das Braten geschieht, wie es in Abschnitt „Fleischspeisen" (D. Nr. 64) bemerkt worden.

23. Saure Rindfleisch-Rollen. Zu 10 Pfund Fleisch 5½ Unze feingestoßenes Salz, ½ Unze Pfeffer und ebensoviel Nelken.

Man schneidet mageres und fettes Rindfleisch in dünne Streifen (das schlechteste kann hierzu gebraucht werden), jedoch wird alles Häutige entfernt, legt es durcheinander und bestreut es mit den genannten Gewürzen.

Dann schneidet man den wohlgereinigten und gewässerten Pansen zu großen länglich-viereckigen Stücken, legt das Fleisch darauf und näht jene recht dicht zu, damit die Kraft nicht zu stark aus Fleisch und Gewürz kocht, doch dürfen sie des Platzens wegen nicht zu fest gefüllt sein. Darauf bringt man die Rollen, reichlich mit Wasser bedeckt, nebst etwas Salz aufs Feuer, schäumt und kocht sie so lange, etwa 3—4 Stunden, bis man mit einem steifen Strohhalm hineinstechen kann. Dann nimmt man sie aus der Brühe, vermischt etwas von dieser mit scharfen Essig und gießt sie, wenn die Rollen ganz kalt geworden sind, darüber; sie müssen damit bedeckt sein. Die übrige Brühe kann zweckmäßig zum Ausbraten des Nierenfetts, auch zu den Würsten gebraucht werden.

24. Röllchen von Schweinefleisch in Gallert. Die Schwarten werden vom Fett so abgelöst, daß ein schmales Rändchen Fett daran bleibt, und in vierfingerbreite, 6 Zoll lange Stücke geschnitten; ebenso auch dünne Scheiben mageres Schweinefleisch von derselben Größe. Letzteres legt man auf die Schwarten, streut Salz, weißen Pfeffer und feingeschnittene Citronenschale darüber, rollt sie fest auf, bewickelt sie mit einem Faden und setzt sie nebst einigen Schweinepfoten, Kniestücken und einem Stückchen Rindfleisch in einem glasierten Topf, mit halb Essig und halb Wasser bedeckt, aufs Feuer, nimmt den Schaum gut ab und läßt sie mit einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelkenpfeffer und einem Stück Citronenschale weich kochen. Dann legt man

sie in einen Topf, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in ein Gefäß, und wenn sie sich gesenkt hat, auf die Röllchen. Diese werden beim Gebrauch in Scheiben geschnitten, mit etwas von dem Gelee belegt, bei kalten Essen zum Butterbrot und zum Salat gegeben. Auch kann das Gelee, worin sie liegen, zu der Sauce für kalte Feldhühner gebraucht und diese darüber angerichtet werden.

Die Röllchen bleiben saftiger und kräftiger, wenn man halbgar gekochte Schwarten dazu verwendet.

25. Sülze von Schweinefleisch. Nr. 1. Schnauze, Pfoten, Ohren und ein Kniestück vom Schweine werden mit 1½ Pf. magerem Rindfleisch, Salz, 1 Qt. Weinessig und so vielem Wasser, daß es ausgeschäumt werden kann, in einem glasierten Topfe aufs Feuer gebracht, mit einigen Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Nelkenpfeffer so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen trennt. Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen und bis zum andern Tage hingestellt. Die Knochen werden aus dem Fleisch genommen, und dieses, nachdem es ganz kalt geworden, in feine Streifen geschnitten, das Rindfleisch bleibt zurück. Am andern Tage schneidet man Fett und Bodensatz von dem Gelee, setzt es mit dem geschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Citrone ohne Kerne aufs Feuer, läßt es ¼ Stunde kochen und füllt es in Geschirre oder Formen, die man vorher mit kaltem Wasser umgespült hat. Man bewahrt die Sülze offen stehend an einem luftigen Orte. Beim Gebrauch streicht man mit einem Messer das darauf befindliche Fett ab, stürzt die Sülze auf eine Schüssel und gibt sie zu gestovten Kartoffeln, zum Butterbrot und zum Salat. Sie erhält sich mehrere Wochen frisch und ist eine ansehnliche, erfrischende und wohlschmeckende Beilage.

26. Schweinssülze nach Küstelberg. Nr. 2. Man nimmt die Ohren und Vorderfüße, wenn man will auch einen Teil des Kopfes, wovon jedoch das Fett sorglich getrennt werden muß, und setzt alles, vorher sauber gewaschen, mit Salz und Wasser aufs Feuer. Nach dem Abschäumen thut man einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Nelkenpfeffer hinzu und läßt das Fleisch gehörig gar kochen. Darauf wird es von den Knochen abgelöst und fein länglich zerschnitten, die Brühe, welche nicht zu lang sein darf, durchgeseiht, und nachdem sie erkaltet, vom Fett befreit, dann mit dem zerschnittenen Fleische aufs Feuer gesetzt, geriebene Citronenschale und gestoßene Gewürznelken (aus welchen vorher die Köpfchen entfernt sind, weil sonst die Sülze unansehnlich wird) hinzugefügt und eingekocht.

Nachdem dies bis zu dem gehörigen Grade geschehen, wird das Ganze zum Erkalten, in passende Schüsseln oder Formen gefüllt.

Eine Beilage zum Butterbrot, Salat und Kartoffelspeisen. Es wird Teufelssauce (R. Nr. 57) oder Senf mit Zucker dazu gereicht.

27. Sülze von Schweinefleisch auf mecklenburgische Art. Nr. 3. Zu 2 Pfund Schweinefleisch vom Kopfe nimmt man 3 gereinigte Kalbsfüße und kocht dies mit Salz gar. Die nicht zu lange Brühe wird mit ganzen Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, Citronenschale, einigen Lorbeerblättern und einer Tasse scharfem Essig noch eine Weile gekocht und durch ein Haarsieb gegeben. Unterdes wird das Fleisch samt den Füßen in Würfel geschnitten, die Brühe, vom Bodensatz abgegossen, hinzugefügt, auch der Saft einer Citrone, und solches gut durchgekocht. Dann wird eine Form oder tiefe Schüssel mit kaltem Wasser umgespült, wodurch die Sülze sich besser löst, eine Verzierung von Citronenscheiben darin gelegt, das Eingekochte behutsam hineingefüllt und übrigens wie im Vorhergehenden verfahren.

28. Schweinsrippen in Gallert. Die Rippen werden der Länge nach zweimal durchgehauen und so geschnitten, daß jedesmal zwei aneinander bleiben. Diese werden mit mehreren Schweinspfoten, mit halb Wasser und halb Weinessig aufs Feuer gesetzt und gut ausgeschäumt. Dann gibt man Citronenschale, reichlich ganzen Pfeffer, Salz, 1—2 Zwiebeln, Nelkenpfeffer, Gewürznelken ohne Köpfchen und einige Lorbeerblätter dazu und läßt das Fleisch gar kochen. Alsdann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, und wenn sie sich gesenkt hat, klar über das in einem Bunzlauer Topf gelegte Fleisch gefüllt.

Die Rippen werden mit etwas von dem Gelee, worin sie liegen, angerichtet, bei einem kalten Essen zum Butterbrot, zum Salat und zu gestovten Kartoffeln gegeben. Man verziert die Schüssel mit Meerrettichhäufchen, die mit Saft von Rotenrüben gefärbt werden, mit Petersiliensträußchen, und in der Mitte mit gekochtem gehackten Eidotter.

29. Preßkopf in Gelee. Nr. 1. 2 Schnauzen, 3 Ohren und 4 Füße vom Schweine, 2 Kalbsfüße, 1/4 Ochsenmaul, auch Schwarten ohne Fett werden, mit halb Weinessig halb Wasser gekocht und gut abgeschäumt, 1 Flasche Wein, 4 Zwiebeln mit Nelken bespickt, Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Citrone hinzugegeben, das Fleisch weich gekocht, von den Knochen gesucht und in längliche Stückchen

geschnitten. Dann legt man die weichgekochten Schwarten in ein sauberes, nasses Tuch, in Scheiben geschnittene Rotebeete mit dem Fleisch abwechselnd darauf, bedeckt es mit Schwarten, bindet das Tuch fest zu, beschwert es mit Brettchen und Gewicht, und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Am andern Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, von der zu Gelee gewordenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, wie Gelee geklärt und auf das Fleisch gegeben. Der Preßkopf kommt umgestürzt zur Tafel.

30. Preßkopf mit Fray Bentos=Zunge. Nr. 2. Der Kopf eines jungen Schweines wird in 2 Hälften zerlegt, gut gereinigt, mit der Zunge und einigen Schweinsfüßen in halb Wasser, halb gutem Bieressig mit Salz, Zwiebeln und Gewürzen weich gekocht. Auf einem Brett löst man dann das Fleisch mit der Schwarte von den Knochen ab und legt die Schwarte auf eine nasse, gut ausgebrühte Serviette, sorgt dabei, daß sie möglichst ganz bleibt. Alle Knorpel und Sehnen werden aus dem Fleische entfernt und letzteres, soweit es sich von der Schwarte gelöst hat, nebst der Zunge in Streifen geschnitten. Daneben schneidet man noch eine in Büchse fertig eingekochte Fray Bentos=Zunge in fingerdicke Streifen, verteilt das Fleisch und die Zunge auf der ausgebreiteten Kopfschwarte, bestreut alles mit Pfeffer, ganz wenig Salz, weil die Fray Bentos=Zunge gesalzen ist, Thymian und Nelkenpfeffer, wickelt das Ganze in der nassen Serviette zusammen, schnürt mit Bindfaden eine Rolle davon und kocht diese in der Kraftbrühe noch 1/2 bis 1 Stunde. Nachdem man den Kopf aus der Brühe genommen, läßt man ihn abkühlen, preßt ihn zwischen 2 Brettern mäßig, wickelt am andern Morgen die Serviette ab und reicht ihn, in Scheiben geschnitten, mit Gelee oder Remouladensauce.

Die Brühe, worin der Preßkopf gekocht ist, wird abgefettet, durch ein feines Sieb gegossen, vom Bodensatz geklärt, wenn nötig noch etwas gesalzen und dann als Gelee benutzt.

31. Preßkopf als Wurst. Man nimmt hierzu einen halben Kopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch von einem jungen Schweine, kocht es weich, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer; dann schneidet man die gereinigte Blase in zwei Teile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Wurst fest zu und kocht sie 15—20 Minuten in kochender Brühe. Danach legt man sie sogleich zwischen 2 Brettchen, beschwert sie mit Gewicht und hängt sie andern Tags an einen luftigen Ort.

Die Wurst erhält sich viele Wochen. Beim Gebrauch schneidet man Scheiben davon ab, besprengt sie mit Essig und gibt sie mit feingehackten Zwiebeln zum Salat oder auch zum Butterbrot.

32. Ragout von Schweinefleisch, beim Einschlachten anzuwenden. Man haut die Kniestücke, Schnauze und einige Rückenstücke, wovon man die größte Hälfte des Specks abgeschnitten hat, in kleine passende Stücke, schäumt sie in 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig und Salz ab, gibt viel ganzes Gewürz, als Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter hinzu und läßt das Fleisch gar, aber nicht zu weich kochen. Eine Stunde vorher macht man Mehl braun, gibt es, mit etwas Brühe zerrührt, und ein wenig Birnmus oder Sirup dazu, doch nur soviel, daß der Essig gemildert wird, läßt das Fleisch gar kochen und füllt es in einen steinernen Topf. Anstatt des braunen Mehls kann man zuletzt auch Schweineblut mit Essig zum Fleisch rühren, wodurch die Brühe ganz sämig und wohlschmeckend wird und wodurch das Fleisch sich länger erhält. Es kommt dann anfangs weniger Essig hinzu.

Zur Zeit macht man einen Teil von diesem Ragout heiß und gibt Kartoffeln dazu.

Es ist ein wohlschmeckendes Essen und erhält sich einige Wochen ganz frisch.

33. Sauerbraten beim Einschlachten. Hat man Sauerbraten zum Aufbewahren ausschneiden lassen, so erhalten sich diese besonders gut, wenn man sie einige Minuten lang in das kochende Nierenfett legt, dann auf einer Schüssel kalt werden läßt und darauf in einem steinernen Topfe mit Essig bedeckt.

Die Fettdecke erhält das Fleisch lange frisch und läßt auch nicht so viel Säure eindringen.

Zu Sauerbraten ist scharfer Bieressig jedem andern Essig vorzuziehen.

34. Sauerbraten beim Einschlachten ein halbes Jahr lang aufzubewahren. Hierzu werden diejenigen Stücke genommen, die sich zu Braten eignen, und solche etwas gesalzen. Nach Verlauf von 2 bis 3 Tagen setzt man sie in einem großen Topfe, mit halb Weinessig, halb Rollenbrühe reichlich bedeckt, aufs Feuer, schäumt sie gut ab und gibt einige Lorbeerblätter, grobgestoßene Pfefferkörner und Nelken hinzu. Nach einer Stunde Kochens legt man sie in große, gut ausgebrühte Steintöpfe oder in ein recht sauberes Fäßchen, nimmt das Fett von der Brühe, weil dies wie Butter zum Kochen der Gemüse gebraucht werden

kann, und gießt die Brühe über das Fleisch, welches völlig damit bedeckt sein muß. Wenn es ganz kalt geworden, schmilzt man es mit gutem Rinderfett 1 Zoll hoch zu. Beim Herausnehmen eines jeden Stückes muß das Fett von neuem geschmolzen und das Fleisch wieder damit bedeckt werden.

Beim Gebrauch wird der Sauerbraten wie gewöhnlich zubereitet, doch gibt man, nachdem er gelb gebraten ist, einige Löffelchen von der Brühe, in welcher er gelegen hat, sowie eine Tasse Sahne hinzu und läßt ihn nur 1 Stunde schmoren.

35. **Vom Ausschmelzen des Fettes beim Einschlachten.** Das Nierenfett werde zum Verbessern und zum längeren Erhalten in reichlichem Wasser eine Nacht gewässert, wodurch die blutigen Teile herausziehen, und in kleine Würfel geschnitten. Danach stelle man das Fett womöglich mit einem kleinen Teile der kochenden gewürzigen Brühe, worin die Rindfleischrollen gekocht sind, aufs Feuer und lasse es bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis die Schreven samt dem Fett ganz klar geworden sind; ein längeres Kochen macht letzteres unschmackhaft. Dann nimmt man das klare Fett ab, läßt es durch ein Sieb in einen steinernen Topf fließen und füllt den Bodensatz in einen zweiten Topf.

Das Fett gewinnt, auf diese Weise ausgeschmolzen, so sehr, daß man es an manchen Speisen statt Butter verwenden kann.

Hat man aber keine Rollenbrühe, so kann man das Fett auf folgende Weise verbessern: man läßt etwas frische Milch mit einigen Lorbeerblättern und Salz kochen und das Fett darin ausschmelzen.

Oder: man läßt eine Handvoll Salz mit einer Tasse Wasser kochen und legt das Fett hinzu, weil das Salz sonst zu Boden fällt und sich dem Fett nicht mitteilt.

Darmfett wird geschnitten, gereinigt und bei mehrmaligem Wechsel des Wassers gut ausgewässert. Dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet es vor dem Kochen zum Ablaufen auf ein Sieb, welches auf ein Faß gestellt ist. Es wird nachdem ausgedrückt und gleich dem Nierenfett ausgeschmolzen.

Die Fettdecke, die sich auf dem abgegossenen Wasser bildet, kann man mit anderem Abfall nach Gutdünken verwenden.

36. **Schweinefleisch zu pökeln und zu räuchern.** Auf 100 Pfund Fleisch (Schinken, Schulterstücke, halbe Köpfe, Speckseiten und Kleinigkeiten) rechne man 5 Pfund geriebenes Salz und ½ Uz Salpeter. Man bestreue den Boden des Fasses dünn mit Salz, reibe die Speckseiten gehörig mit Salz ein und vermische dann das übrige Salz mit

dem Salpeter. Hiermit reibe man nun die Schinken so stark ein, daß sie kein Salz mehr aufnehmen, auch die übrigen Stücke, lege die Schinken unten ins Faß, fülle jeden Raum, auch den kleinsten, mit kleinen Stückchen Fleisch oder Knochen aus und packe alles so, daß es fast ineinander schließt, streut das übriggebliebene Salz lagenweise auf das Fleisch und lege die Seiten, auch mit Salz bestreut, oben auf. Von diesem festen Zusammenpacken hängt viel der reine Geschmack des Fleisches ab. Auch ist hierbei zu bemerken, daß es zum Erhalten des Schinkens besser ist, den auf der Fleischseite hervortretenden Knochen nicht abzusägen; es kann dies, falls der Schinken zum Kochen bestimmt ist, vor dem Gebrauch geschehen. Ebenso ist es zu raten, das Fleisch nicht vom Knochen los zu machen, und die Lücke mit Pfeffer und Salz zu füllen, wie es häufig geschieht.

Über den Zeitraum des Einpökelns ist man verschiedener Ansicht. Meiner Erfahrung nach können 14 Tage angenommen werden; aufmerksame und erfahrene Ökonomen halten es für besser, das Fleisch nicht über 8 Tage in der Pökel liegen zu lassen. Man hänge es danach zum Räuchern an einen luftigen Ort und räuchere womöglich zuweilen mit einem Wacholderzweig, meistens mit Sägespänen von Buchenholz. Nur mit Wacholder geräuchert, wird das Fleisch bitter. Es wird da, wo geräuchert werden soll, ein alter Ofen ohne Deckel und Röhre hingestellt, ein kleines Feuer von Buchenholz darin angezündet und sobald Kohlen vorhanden sind, Sägespäne von Buchenholz darauf geworfen. Dies wird wenigstens 8 Tage täglich wiederholt, wobei auch dem Fleisch durch Öffnen der Fenster häufig Luft gegeben werden muß, weil nicht Rauch allein konservierend wirkt, sondern durch die austrocknende Wirkung der Luft unterstützt werden muß.

37. Luftspeck zu machen. Eine gute frische Seite Speck wird an beiden Seiten mit feingemachtem Salz, welches mit etwas Salpeter vermischt ist, so lange stark eingerieben, bis sie kein Salz mehr aufnimmt. Dann wird sie 14—16 Tage in ein sauberes Gefäß gelegt und, sollte bei feuchter Witterung das Salz flüssig werden, täglich damit begossen. Nachdem legt man die Seite auf einen schrägstehenden Tisch, ein Brett mit etwas Gewicht darauf, damit die Flüssigkeit abtröpfele und der Speck durch das Pressen fester werde. Nach einigen Tagen hänge man sie an einem luftigen Orte auf, setze sie aber nie den Sonnenstrahlen aus.

38. Ochsen- oder Rindfleisch roh zum Butterbrot, sowie auch Rauchfleisch zum Kochen, auf Hamburger Art. Zum Butterbrot nehme man ein sogenanntes Nagelstück, am besten von einem gut ge-

mästeten Ochsen. Es ist dies ein rundes langes Stück ohne Knochen, mit einer Haut umgeben, und liegt im Hinterviertel vom Schwanz nach dem Beine hin an der äußeren Seite. Um dieses Stück saftig zu erhalten, darf nicht in die Haut geschnitten werden, weshalb das Austrennen mit Vorsicht geschehen muß. Es wiegt das Nagelstück gewöhnlich bis zu 5 Pfund. Jedes größere oder kleinere, nach den Sehnen und ohne Knochen ausgelöste Stück Fleisch aus der Keule eines jungen fetten Ochsen oder Rindes kann als Nagelholz zum Rohessen auf Butterbrot wie folgt bereitet werden.

Die Fleischstücke werden mit einem Bindfaden versehen 3—4 Minuten in kochendes Wasser gehalten, dann mit vielem Salz, ganz wenig Salpeter und etwas Zucker in einer hölzernen Mulde von allen Seiten kräftig gerieben, 1 Tag in die Luft, dann bis zu 8 Tagen in den Rauch gehängt. Sind die Stücke klein, so können sie nach wenigen Wochen roh in feine Scheiben geschnitten und diese zum Butterbrot verspeist werden. Das Fleisch ist sehr delikat. Die Stücke vom Vorderviertel der Schlachttiere eignen sich nicht zum Räuchern und Rohessen, sind aber vorzüglich zum Kochen, nachdem sie eingesalzen und geräuchert sind.

39. **Rauchfleisch zum Butterbrot.** Zu einem Stück Rindfleisch aus dem Binnerspalt (Oberschale) von 6—8 Pfd. nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz, $\frac{1}{3}$ Uze Salpeter, 1 Uze Zucker und 1/2 Glas Rotwein. Nachdem dies gut gemischt, wird das Fleisch von allen Seiten tüchtig damit eingerieben, dann läßt man es 3 Tage darin liegen und begießt es, unter häufigem Umlegen, oft mit dem daraus fließenden Saft. Hierauf wird das Fleisch in einen reinen Lappen genäht, mit einem Bindfaden fest umwickelt und höchstens 8 Tage geräuchert. — Man kann es gleich gebrauchen.

40. **Rindfleisch einzupökeln, welches sich wohl ein Jahr ganz rein von Geschmack erhält.** Dazu werden Stücke genommen, die nicht viel Knochen haben. Zu 100 Pfund Fleisch gehören 6 Pfund Salz und 1 Uze. Salpeter. Das Fleisch wird damit recht stark eingerieben und so fest in halbe Ankerfässer gepackt, daß keine Zwischenräume entstehen. Dann werden die Fässer zugeküfert, in den Keller gestellt und alle 8 Tage herumgesetzt. Nachdem ein Faß angebrochen ist, muß immer das oberste Stück abgenommen, das Faß mit einer Schieferscheibe belegt und mit Gewicht beschwert werden.

Anmerk. Das Fleisch hält sich auf diese Weise von einem Jahr ins andere und kann zur Suppe gebraucht werden, weshalb seines säuerlichen Geschmackes wegen wenig Salpeter dazu bemerkt ist.

41. Gute Fleischpökel. Zu 50 Pfund Fleisch mischt man 3 Pfund Salz, $1\frac{2}{3}$ Uzn. Salpeter und 1 Uze. Borsäure, löst dies in 6 Qt. heißen Wassers und gibt die erkaltete Lösung durch ein Tuch über das Fleisch, das man mit Brettchen und Stein beschwert. Es bedarf etwa 25 Tage Pökelns.

42. Eingesalzene Brustkerne. Man bestelle dazu ein Stück von der Brust, 10—15 Pfund schwer. Hat man Gelegenheit, sehr gutes, fettes Fleisch zu bekommen, so ist die Bei- oder Nebenbrust vorzuziehen, weil erstere zu fett sein möchte. Die Knochen lasse man vom Schlachter herausschneiden, lege das Stück in eine Pökel nach voriger Angabe, worin es 14 Tage, auch noch länger liegen kann. Soll es gekocht werden, so rollt man es fest auf, umwickelt es stramm mit einem Bindfaden, legt es mit so vielem Salz in kochendes Wasser, daß dieses wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und läßt es langsam weich kochen, wobei man eigentlich nicht hineinstechen darf. Dann legt man das Fleisch auf ein Brettchen mit Gewicht beschwert, wo es liegen bleibt, bis es völlig kalt geworden. Beim Gebrauch werden Scheiben davon abgeschnitten. Auch kann man es nach dem Aufrollen räuchern und bis zum Sommer aufbewahren.

Es ist dies Fleisch, ähnlich dem Round of Beef (D. Nr. 16), eine wohlschmeckende Beilage zum Butterbrot und allen grünen Gemüsen und — den jungen Hausfrauen ins Ohr gesagt — zugleich ein profitables Stück, von dem sich viel schneiden läßt.

43. Ein einzelnes Pökelstück. Am besten eignet sich dazu ein gutes Schwanzstück von sehr fettem Vieh, und zwar das zweite Schwanzstück, weil hiervon das erste zu fett sein würde. Man nehme zu 7 Pfund 2 Qt. Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz, 1 Uze. Sandzucker, $\frac{1}{10}$ Uze Salpeter und zwei Eßlöffel Sirup. Dies alles wird zusammen in heißem Wasser gelöst und nach dem Erkalten durch ein Tuch über das Fleisch gegossen, welches ungefähr 8—9 Tage darin liegen muß.

Beim Kochen wird das Stück, damit der Saft nicht herauslaufe, mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht.

44. Auf andere Art. Ein Stück Fleisch von 8 Pfund reibt man mit $\frac{1}{3}$ Uze. Salpeter und etwas feinem Salz ein. Dann kocht man eine Pökel von $2\frac{1}{2}$ Qt. Wasser, 4 Uzn. Salz und 1 Eßlöffel Zucker. Erkaltet gießt man dieselbe über das Fleisch. Nach 2 bis 3 Wochen kocht man die Hälfte dieser Pökel mit soviel Wasser, daß das Fleisch damit bedeckt ist. Nachdem sie gut ausgeschäumt ist, legt man das Fleisch hinein und läßt es sehr langsam 2—3 Stunden kochen, gibt es dann samt der Brühe in einen Steintopf und läßt es offen stehen

Im Sommer ist es der Fliegen wegen gut, den Topf mit einem Mulltuch zuzubinden. Das Fleisch hält sich wochenlang, nur muß die Brühe nach 14 Tagen aufgekocht werden.

45. Eingesalzene Zunge zum Butterbrot und als Beilage. Eine Zunge von schwerem Schlachtvieh wird zunächst gereinigt, wie es D. Nr. 34 bemerkt ist. Dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfd. Salz, reibe sie damit, nachdem sie mit $\frac{1}{8}$ Uze Salpeter ringsum abgewischt, gehörig ein, streue etwas von dem übriggebliebenen Salz in den Steintopf, lege die Zunge darauf, den Rest des Salzes darüber und lasse sie an einem kühlen Orte im Sommer 6—8, im Winter 10—14 Tage in dem sich bildenden Pökel liegen, während man sie alle Tage umwendet. Zum Gebrauch wird die Zunge, am besten einige Tage vorher, mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht und so lange ununterbrochen gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt, was in etwa $3\frac{1}{2}$ Stunden der Fall sein wird. Nachdem alsdann die Haut abgezogen, wie sie in der vorher erkalteten Fleischbrühe aufbewahrt und nach jedem Gebrauch wieder hineingelegt, wodurch sie bis auf den letzten Rest saftig bleibt. Wünscht man die Zunge etwa im Winter längere Zeit aufzubewahren, so muß die Brühe nach 8 Tagen aufgekocht werden.

46. Pökelfleisch mit Holzkohlen zu konservieren. Zu einem Stück Fleisch von 12 Pfund wirft man 2 Handvoll Salz in einen Kessel kochenden Wassers und läßt es nach dem Hineinthun des Fleisches beinahe wieder zum Kochen kommen. Das Fleisch reibt man, während es noch möglichst heiß ist, mit 7 Uzn. gestoßenem Salz und $\frac{1}{4}$ Uze gestoßenem Salpeter recht stark ein, läßt es kalt werden, bestreut es überall mit gestoßenen Holzkohlen und hängt es an einem kalten Orte, wo Luft dazu kommt, auf.

Das Fleisch hält sich gut und ist von angenehmem Geschmack.

47. Künstliche Räucherung des Fleisches. Das Fleisch wird wie gewöhnlich eingesalzen, dann abgewischt und ringsum mit brenzliger Holzsäure bepinselt, in der Luft getrocknet, und dies Verfahren dreimal wiederholt. Würste bedürfen nur eines einmaligen Überstreichens. Darauf wird das Fleisch an einem luftigen Ort aufgehängt; es kann sofort gebraucht werden und hält sich gut, jedoch hat das Fleisch einen etwas unangenehmen Rauchgeschmack; das Räuchern hat einen überwiegenden Vorzug.

48. Gänsebrust zu räuchern. Zum Räuchern eignen sich nur fette große Gänse. Nachdem die Brust vom Brustknochen abgelöst ist, werden die Schinken im Gelenk abgeschnitten, wie die Brusthälften

mit wenig Salz und etwas Salpeter nicht zu stark eingerieben und nach 3 Tagen geräuchert. Länger als 8 Tage dürfen sie nicht im Rauche hängen und müssen während dieser Zeit mehr Luft als Rauch haben.

Sie werden roh mit ihrem Fett in dünne Scheiben geschnitten und zum Butterbrot gegeben.

49. Sogenannte Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern. Den zum Räuchern gut gemästeten jungen Gänsen schneidet man nach dem Ausnehmen Füße, Hals und Flügel kurz ab, spaltet sie genau in der Mitte der Länge nach, reibt sie mit Salpeter und wenig Salz ein und packt sie fest und schließend in ein recht sauberes Fäßchen, welches danach zugedeckt wird. Darin läßt man sie nicht länger als 3 Tage liegen, nimmt dann die Gänsehälften einzeln heraus und bestreut sie, ohne die Nässe und das daran hängende Salz abzuschütteln, stark mit trockener Weizenkleie, und wälzt sie so darin herum, daß Fett und Fleisch nicht mehr zu sehen sind. Dann hängt man sie in den Rauch, wobei zwischen je zwei Stück ein zweifingerbreiter Raum bleibt und die Feuerhitze nicht im geringsten darauf einwirken kann. Nach Verlauf von 8 Tagen werden die Spickgänse aus dem Rauch genommen, an einem recht luftigen Orte aufgehängt und nach kurzer Zeit mit einem trockenen zusammengefaßten Leinwandlappen von aller Kleie gereinigt.

Die so geräucherten Gänse sind von frischer Farbe, gutem Geschmack und erhalten sich lange.

W. Allerlei Getränke.

---

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Zusätzen.

Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und teuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste, zudem wird man ihn selten kaufen können, da von der produzierten und verbrauchten Billion Pfund Kaffee Mokka nur 7—8 Millionen Pfund hervorbringt. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstverständlich echt und ungefärbt — am meisten geschätzt. Portoriko ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; auch Ceylon und Venezuela sind von gutem Geschmack, doch dürfen alle drei Sorten nicht zu stark gebrannt werden. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund, ebenso ist Santos und Campinas milde, besitzt aber wenig Aroma, während der Brasilkaffee die geringste Sorte ist.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack fast ebenso sehr ab als von der Güte. Ein zu starkes Brennen macht ihn bitter; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Zwar lassen die größeren Kaufleute den Kaffee auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mitteilt.

Ein Waschen des Kaffees mit kaltem Wasser ist in vielen Fällen angebracht, weil manche Sorten des besseren Ansehens wegen gefärbt sind.

Zum Brennen des Kaffees sind Drehtrommeln den Drehtöpfen vorzuziehen, weil darin dem Kaffee besser der richtige Grad des Röstens gegeben werden kann. Das Rösten geschieht am besten bei einem nicht gar zu starken, doch lebhaftem Feuer, wobei der Brenner stets in Be-

wegung gehalten werden muß, damit der Kaffee sich nach und nach bräune und eine ganz gleichmäßige Farbe erhalte. Zum sogenannten Schwitzen darf er nicht kommen, welches im Hervortreten der öligen Teile seinen Grund hat. Sobald der Kaffee eine schöne mittelbraune Färbung erhalten hat und die Bohnen sich leicht durchbrechen lassen, ist er gut. Bei Übung und Aufmerksamkeit kann man einige Minuten vorher den Brenner vom Feuer entfernen und dem Kaffee durch Schütteln, bis er nicht mehr heiß ist, den gewünschten Grad geben, wodurch er kräftiger bleibt. Nichtgeübte aber thun besser, vorher ein flaches Geschirr zur Hand zu stellen, um ihn nötigenfalls ausschütten, ausbreiten und umrühren zu können, da der Kaffee bekanntlich bei einem gewissen Grade sehr leicht dunkel wird.

Der gebrannte Kaffee muß, nachdem er abgekühlt ist, alsbald verschlossen werden, weil er an der Luft sein Aroma verliert; aus diesem Grunde brenne man auch möglichst wenig auf einmal. Zum Aufbewahren des Kaffees nehme man eine blecherne Kaffeetrommel oder noch besser die luftdicht schließenden Porzellan- oder Blechdosen. Auch sorge man für eine feingestellte Kaffeemühle: feines Mahlen des Kaffees verstärkt das Getränk ganz bedeutend. Eine schlechte oder grobmahlende Kaffeemühle kann man von einem Klempner oder Schmied gegen ein geringes schärfen lassen.

Es gibt verschiedene Kaffeezusätze; einer der angenehmsten ist folgender: Man röstet 1/4 Pfund gute Kakaobohnen in einem Kaffeebrenner schön braun, läßt sie in einer Schale abkühlen, entfernt die äußeren Schalen der Bohnen, welche jetzt ganz lose sitzen, und bewahrt die Bohnen in einem verschlossenen Gefäß wie den gebrannten Kaffee. Mit einer Bohne kann man 2 Portionen Kaffee den Geschmack des feinsten Mokka geben. — Die Körner der Hagebutten, die beim Einmachen und Trocknen dieser Früchte abfallen, werden braun gebrannt, gemahlen und eine Kleinigkeit davon dem Kaffee zugesetzt. Es bedarf vorher nicht des Entfernens der wolligen Teile, mit welchem die Körner umgeben sind, da diese während des Brennens zerfallen. Auch der ebenso zu behandelnde Spargelsamen wird als Kaffeezusatz empfohlen.

Am meisten beliebt ist wohl der sogenannte Feigenkaffee, den man sich selbst herstellen kann, indem man Feigen fein wiegt und in offener Pfanne über gelindem Feuer dunkelbraun röstet unter beständigem Rühren. Man bewahrt die Feigenmasse in verschlossenen Büchsen auf. Empfehlenswerter nach Geschmack und Bekömmlichkeit dürfte das Karlsbader Kaffeegewürz sein. — Zum Färben eines Kaffees aus nicht dunkel genug gebrannten Kaffeebohnen kann man unbesorgt um den Geschmack einige Tropfen Zuckerfarbe nehmen.

2. Kaffee als Getränk. Man rechne zu einem starken Kaffee à Person ½ Uze. bei einer größeren Gesellschaft braucht man weniger. Die Kanne stelle man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte, damit sie ganz heiß werde, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein darf, hinein gibt. Dann gieße man die nötige Menge stark kochendes Wasser gleich hinzu, einige Tassen heraus und wieder in die Kanne, und stelle diese einige Minuten oder so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn nach Belieben in eine andere heißgemachte Kanne gießen. Längeres Ziehenlassen ist aber unter allen Umständen zu vermeiden. Besser noch wird der Kaffee, wenn man stark kochendes Wasser in kleinen Anteilen auf das im Filtriertrichter befindliche Kaffeepulver gibt. Am geeignetsten sind Porzellantrichter; da deren Öffnungen aber des leichten Verstopfens wegen nicht sehr eng sein dürfen, so daß die feineren Teile mit durchfließen und das Getränk trüben würden, so ist ein eingesetzter Filtrierbeutel nötig, der am besten aus Pferdehaar hergestellt ist. Leinenbeutel saugen Kaffee an, der sich allmählich zersetzt und so das Getränk unappetitlich macht und den reinen Geschmack schädigt. Offene Trichter lassen viel Aroma entweichen; auch das Auflegen eines Deckels nach jedesmaligem Aufgießen nutzt nicht viel und wird von Dienstboten sicher verabsäumt. Dieser Fehler wird bei dem Hopfschen Spar-Kaffeetrichter vermieden, der ein kräftiges aromatisches Getränk liefert, wie man es sonst nur mit guten Maschinen erhalten kann, ebenso ist der „Karlsbader Kaffeetrichter" empfehlenswert. Von „Kaffeemaschinen" sind nur diejenigen brauchbar, welche den Kaffee auslaugen, ohne ihn zu kochen; sie nutzen ihn allerdings am vollständigsten aus. Am empfehlenswertesten ist wohl die „Universal-Kaffeemaschine". — Weiches, namentlich Alkali haltiges Wasser macht den Kaffee wohlschmeckender als hartes, also Kalk führendes. Der mit geeigneten Mineralwässern (Karlsbad!) bereitete Kaffee gilt daher als der wohlschmeckendste.

Zugleich sorge man auch für gute Milch — schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee. Wünscht man diesen ausnahmsweise gut zu geben, so ist rohe Sahne erwünscht; hat man solche indes nicht und mag nicht gern fette gekochte Milch nehmen, da manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen: Man setze frische Milch auf ein rasches Feuer und rühre sie beständig, bis sie kocht, dann nehme man den Topf ab, zerrühre ein ganz frisches Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gebe von der kochenden Milch allmählich dazu und rühre noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bilde. Der Kaffee bekommt dadurch einen angenehmen Geschmack.

Kaffee kann auf verschiedene Weise gereicht werden. In Frankreich versetzt man den fertig gekochten Kaffee mit der gleichen Menge kochender Milch und läßt beides aufkochen. In Paris vermischt man diesen Milchkaffee mit Milchschokolade, was trotz der wundersamen Zusammensetzung nicht schlecht mundet. In Norwegen wird der schwarze Kaffee mit einem Glas Liqueur gesüßt und in Wien reicht man den Herren nach dem Mittagessen heißen schwarzen Kaffee, den man gut süßt, und gießt nun über den Rücken eines Theelöffels einen Theelöffel alten Cognac auf den Kaffee und zündet ihn an. Ist der Cognac ausgebrannt, rührt man den Kaffee und Cognac durcheinander.

3. Thee. In früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Thee nur mit grünem vermischt getrunken; mehr und mehr aber wird in gegenwärtiger Zeit nur von ersterem Gebrauch gemacht, da dieser eine weniger aufregende und Nerven angreifende Eigenschaft als der grüne Thee besitzt.

Pekko ist die beste Sorte des schwarzen Thees. Da dem Karawanenthee das dem Pekko eigentümliche Aroma nicht durch die Seeluft entzogen wird, so ist er von äußerst feinem, angenehmem Geschmack, wird aber auch ungemein hoch bezahlt. Viel billiger als Pekko ist Souchongthee, und eine gute Sorte dieses Thees zu empfehlen. Kongo ist am wenigsten geschätzt, indes gibt es auch davon Sorten, die nicht übel sind.

Um Thee gut aufzubewahren, daß er nichts von seinem Aroma einbüßt, füllt man ihn in luftdicht schließende Dosen, welche man vorher aromatisiert, d. h. in denen man einen Theeaufguß erkalten läßt.

Den Theetopf spüle man heiß aus und setze ihn mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte. Nachdem er recht heiß geworden, gieße man das Wasser heraus, gebe für eine Person etwa 2 große Theelöffel Thee (für mehrere Personen kann verhältnismäßig weniger genommen werden) hinein, setze den Thee mit wenig kochendem Wasser an, lasse ihn etwas ziehen, fülle den Topf mit kochendem Wasser, stelle ihn einige Minuten heiß und rühre ihn mit einem Theelöffel durch.

Grüner Thee wird mit einer Tasse kochendem Wasser übergossen, dieses sofort wieder entfernt, der Thee mit wenig kochendem Wasser angefeuchtet, und nachdem er gezogen hat, nachgefüllt, kochen darf der Thee nicht.

Der auf die angegebene gebräuchliche Weise bereitete Thee enthält viel Gerbstoff und ist nichts weniger als ein wohlschmeckendes Getränk. Wenn man sich nun auch für verpflichtet hält, seinen Gästen die durch

den Gebrauch befohlene dunkle, mißfarbige und streng riechende und schmeckende Brühe vorzusetzen, so sollte man doch nicht versäumen, für den Privatgebrauch den Versuch zu machen, den Thee nur bis zu einer Minute mit dem kochenden Wasser in Berührung zu lassen. Die so erhaltene goldig durchsichtige, aromatisch riechende Flüssigkeit enthält den wichtigsten Bestandteil des Thees, das Theïn, fast vollständig gelöst, auch die ätherischen Öle zum großen Teil, nur die widerliche Gerbsäure ist der Hauptmasse nach zurückgeblieben. Die beabsichtigte nervenanregende Wirkung wird man also auch mit einem solchen Aufguß erreichen. Voraussetzung dieser Bereitungsweise ist nur, daß der erste, wertvollste Aufguß nicht etwa schon von Chinesen oder Engländern getrunken ist, die uns die wieder getrockneten Blätter oft als feinste Ware verkaufen. — Um das lästige Abgießen des Thees zu vermeiden, bei dem obendrein Aroma verloren geht, verwendet man am besten ein sogenanntes Thee-Ei; ein solches aus Nickelin oder noch besser Reinnickel-Draht ist am meisten zu empfehlen. Im Thee-Ei kommen die Theeblätter zunächst nur mit einer geringen Wassermenge in Berührung, welche nicht viel Gerbsäure lösen kann, so daß das sonst wohl empfohlene Aufgießen von wenig Wasser und Nachgießen des übrigen nach Entfernung der Theeblätter entbehrlich wird.

Weiches Wasser macht den Thee angenehmer als hartes. Von den gebräuchlichen Zusätzen ist Milch als ganz unpassend zu bezeichnen.

4. Milchschokolade. Hierzu läßt sich wegen der Verschiedenheit der Schokolade in Gehalt und Geschmack kein bestimmtes Verhältnis angeben. Indes rechnet man gewöhnlich von guter süßer Schokolade 2⅔ Uz zu 1 Qt oder ⅓ Uze zu einer Tasse zum Verkochen etwas zugegeben. Von bitterer Schokolade reicht weniger hin. Man setze die Schokolade mit Wasser kaum bedeckt aufs Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rühre man sie zu einem gleichartigen Brei und die frische Milch hinzu, die man mit einem Drittel Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk einen angenehmeren Geschmack erhält und besser bekommt, als wenn es nur mit Milch zubereitet ist. Dann gebe man den etwa nötigen Zucker hinzu und lasse sie etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen.

5. Wasserschokolade. Man kann zu 1 Qt. Wasser ¼ Pfd. gute süße Schokolade oder zu jeder Tasse ½ Uze rechnen; zum Verkochen muß zugesetzt werden. Sie wird wie die Milchschokolade gemacht, muß aber 10 Minuten bei starkem Feuer kochen und gerührt oder besser gequirlt werden, wodurch sie sich bindet.

6. Schlemp (ein holländisches Wintergetränk). 1/4 Tasse grüner, nach Nr. 3 abgegossener Thee, 1 Eßlöffel Gerste, 1 Prise Safran, 6 Gewürznelken, etwas Muskatblüte und Zimt werden mit kochendem Wasser in einem Theetopf angesetzt; die Tülle (der Ausguß) muß mit Papier zugestopft werden. Man läßt es 1 Stunde ziehen, kocht dann zu dieser Portion 1¾ Qt. frische Milch, gibt den Thee durch ein Sieb hinzu, rührt das Ganze mit 4 Eidottern ab und reicht es in Tassen.

7. Imperial-Punsch. Eine in feine Scheiben geschnittene Ananas, 1 Flasche Schaumwein, 1 Flasche Rheinwein, nahezu 1 Flasche Arrak, 1 Qt. kochendes Wasser, etwa ½ Pfd. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale einer kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 frischen Citronen $\frac{1}{10}$ Uz ganz feiner Zimt, ein Stück Vanille von der Länge eines halben Fingers.

Man läßt in kochendem Wasser Zimt und Vanille gut ausziehen, nimmt das Gewürz herein, gießt das Wasser in die Bowle, gibt Zucker, Citronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein. Nachdem dies kalt geworden ist, wird Rheinwein, Arrak und Schaumwein hinzugegeben.

8. Erdbeerpunsch nach Uhlenhorst. Man nehme auf eine Flasche guten Rum 2 Pfund Erdbeeren, quetsche letztere mit einem Löffel, am besten in einer steinernen Schüssel, zu Brei, thue die Erdbeermasse in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße den Rum darauf und lasse die Mischung 2—3 Tage stehen, während welcher Zeit man die Masse mehrere Male umrührt. Hierauf fülle man die Flüssigkeit ab und lasse sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei gibt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und reibt ihn durch. Den zurückbleibenden Rest drücke man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes leinenes Tuch und fülle dann den also gewonnenen sogenannten Erdbeerrum in Flaschen, die, gut verkorkt und versiegelt, liegend lange aufbewahrt werden können, selbst bis zum nächsten Sommer. Sollte bei längerem Aufbewahren der Punsch gelieren, so muß man dies Gelee vorsichtig durch Schütteln aus der Flasche bringen, bei der Berührung mit dem kochenden Wasser löst es sich sofort.

Zum Punsch nehme man auf eine Flasche Erdbeerrum den Saft von 2 guten saftigen Citronen ohne Kerne, nach Geschmack 1 Pfd. bis 1⅝ Pf. Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine

Terrine oder Bowle gethan, der Citronensaft darauf gedrückt, dann der Rum hinzugegossen und zuletzt das kochende Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn am Vormittage gemacht und abends genossen, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Auch dieser fertige Punsch kann auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden, und gewinnt nach mancher Ansicht noch an Geschmack.

Die bei der Bereitung des Erdbeerrums zurückbleibende Erdbeermasse kann zu einem guten Punsch verbraucht werden; indem man auf diese Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Citronensaft nach Bedürfnis hinzufügt.

9. **Rum-Punsch nach Uhlenhorst.** Auf eine Flasche guten Rum nehme man den Saft von 4 saftreichen Citronen ohne Kerne und Zucker bis zu 2 Pfund. Der Zucker und Citronensaft wird in eine Terrine gethan, etwas von der äußeren gelben, fein abgeschälten Citronenschale dazu geworfen und dann das Wasser kochend darauf gegossen. Bei gutem starken Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr Wasser nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch 1 Flasche Schaumwein dazu gegossen, zugedeckt bis zum Gebrauch aufbewahrt, und soll gleichfalls besser sein, nachdem er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen, oder auch in einem sauberen Bunzlauer Topf erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränk etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, welches im Winter bis 8 Tage geschehen kann.

Auch ohne Schaumwein gibt die erwähnte Mischung einen guten Punsch.

10. **Holländischer Punsch.** 1 Teil durchgesiebter Citronensaft, 2 Teile geriebener Zucker, 4 Teile feiner Arrak in einem Glase gemessen.

Dies wird in einem kleinen Geschirrchen zugedeckt auf dem Feuer geschmolzen und mit 8 Teilen kochendem Wasser durchgerührt.

Man kann zu diesem Punsch statt des Citronensaftes auch Berberitzensaft nehmen, dessen Bereitung man beim Einmachen der Früchte (T. Nr. 74) findet.

11. Weinpunsch. Nr. 1. 6 Flaschen leichter Rheinwein werden mit Zucker, $2\frac{2}{3}$—3 Uzn. auf die Flasche, bis zum Kochen erhitzt, dann $^1/_8$—$^3/_4$ Flasche Arrak, noch besser aber echter alter Jamaika-Rum hinzugegeben und das Ganze noch kurze Zeit, ohne daß es kocht, auf dem Feuer gelassen.

12. Weinpunsch. Nr. 2. 1 Flasche Bordeaux, 3 Uzn. Zucker, 2 Flaschen Wasser, $^1/_2$ Flasche feiner Arrak, Saft einer Citrone.

Wein und Zucker läßt man siedend heiß werden, aber nicht kochen, gibt das kochende Wasser hinzu und fügt zuletzt Arrak und den Saft einer Citrone hinzu.

13. Jäger-Weinpunsch. Auf zwei Flaschen Moselwein nimmt man eine halbe Flasche Arrak-Punschsirup nebst etwas Zucker und läßt es nur bis zum Kochen kommen, nicht durchkochen, wobei sich ein weißer Schaum bildet.

14. Ein anderer Weinpunsch. 3 Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt, hinzugefügt: 1 Flasche starker Thee, der von etwa $\frac{1}{2}$ Uze. gemacht worden ist, und $\frac{4}{5}$ Pf. Zucker, worauf 1 Citrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben. Wenn diese Mischung in die Bowle gefüllt worden ist, setzt man, je nachdem der Punsch stark sein soll, etwa $\frac{3}{10}$—$\frac{2}{5}$ Qt. Arrack hinzu.

15. Polnischer Königspunsch. Man reibt an 1 Pfd. Zucker eine halbe Apfelsine und eine halbe Citrone ab, kocht dies mit $\frac{3}{4}$ Qt Wasser zu dünnem Zuckersirup, fügt den Saft zweier Apfelsinen und einer halben Citrone, 3 Löffel eingekochten Ananassaft, $^1/_2$ Flasche Rheinwein, ebensoviel Chablis und Burgunder hinzu und läßt alles, ohne daß es kochen darf, heiß werden. Dann taucht man ein Stück Zucker in Rum, legt es in einen silbernen Löffel, hält den Löffel über den Punsch und zündet den Zucker mit einem Fidibus an. Sowie der Zucker brennt, gießt man immer neuen Rum auf den Zucker, bis man eine halbe Flasche so brennend in den Punsch hat laufen lassen, dann gießt man eine halbe Flasche Schaumwein an und reicht den Punsch sofort.

Anmerk. Der richtige Punschkenner brennt den Rum, welcher natürlich bester Sorte sein muß, stets auf oben angegebene Weise ab. — Zur Mischung mit Weißwein und Fruchtsäften ziehe ich roten Rheinwein dem französischen Rotwein vor und empfehle beste rote Fruchtweine als billigen Ersatz der roten Rheinweine.

16. Mecklenburger Punsch. Man nehme zu demselben 1 Flasche guten Thee, 4 Flaschen feinen roten Franzwein, 1 Flasche Portwein,

1 Flasche Cognac, 1/2 Flasche Madeira und 2 Pfund Zucker, worauf 2 Citronen abgerieben sind.

17. Amerikanischer Punsch. 6 Eigelb rührt man mit ½ Pfd Zucker schäumig, fügt alsdann ⅜ Qt. feinen Arrak hinzu und zieht den steifen Eierschnee durch die Mischung. Wenn alles gleichmäßig verrührt ist, mischt man 1½ Qt. süße Schlagsahne unter den Punsch und reicht ihn sofort in Henkelgläsern.

18. Jenny-Lind-Punsch. Eine halbe Apfelsine reibt man auf ½ Pfd Zucker ab, preßt den Saft von 2 Apfelsinen auf denselben und läutert ihn damit. Darauf gießt man 2 Flaschen Rheinwein hinzu und erhitzt die Flüssigkeit bis zum Kochen. Ein 2 cm langes Stück Vanille klopft man inzwischen weich, legt es in die heiße Flüssigkeit und läßt sie bis zum Erkalten in ihr. Man gießt zuletzt ⅕ Qt. Madeira an und stellt dann den Punsch bis zum Gebrauch auf Eis.

19. Kalter Silvester-Punsch. Man bereitet diesen Punsch recht früh am Morgen des letzten Tages im Jahre, damit er sehr kühl gereicht werden kann, was zu seinem trefflichen Geschmack Haupterfordernis ist. Man brüht ⅓ Uze.Pekko 1/2 Minute mit $\frac{3}{10}$ Qt. siedendem Wasser, (man thut den Thee in ein Thee-Ei), gießt die Flüssigkeit in eine Terrine und deckt sie zu. 1½ Pf. Zucker wird mit ¼ Qt Wasser geläutert, die Schale einer halben Citrone, eine halbe Stange zerschnittener Vanille und 6 g getrocknete Orangenblüten hinzugefügt und der Zucker an nicht zu heißer Herdstelle eine Stunde ziehen gelassen. Darauf wird er durch ein Sieb zu dem Thee gethan, 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Rotwein, 1/2 Flasche Madeira, 1/4 Flasche abgebrannten Rum, der Saft von 2 Apfelsinen, 2 Löffel Himbeersaft und ⅛ Uze Ananasextrakt zugefügt, alles erhitzt und vor dem Anrichten, nachdem er recht kalt geworden ist, ein Glas Maraskino zugesetzt.

20. Römischer Punsch. Man reibt auf 1 Pfd. Zucker die Schale einer halben Apfelsine und einer halben Citrone ab, läutert den Zucker mit ¼ Qt. Wasser und dem Saft einer Citrone und zweier Apfelsinen und gießt 1/2 Flasche Rheinwein, $\frac{1}{10}$ Qt. Arrak, $\frac{1}{10}$ Qt Maraskinolikör und 1/2 Flasche deutschen Schaumwein hinzu. Man füllt diese Mischung in eine Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißigem Umdrehen gefrieren. Etwa eine halbe Stunde vor dem Anrichten zieht man den steifen Eierschnee von 4 Eiweißen, den man mit 3 Uzn. Vanillezucker gewürzt hat, darunter, läßt es noch eine halbe Stunde stark frieren und reicht den Punsch, der weiß und schaumig wie dicker Rahm sein muß, in Champagnergläsern.

21. Eierpunsch. $^1/_2$ Flasche guter Franzwein, stark ½ Qt kochendes Wasser, ½ Pfd. Zucker, worauf 1 frische Citrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Citronen, etwas Thee, Muskatnuß und einige Nelken, 8 Stück frische Eier, etwas Arrak.

Man läßt die Gewürze in dem kochenden Wasser ausziehen und preßt sie aus, gießt das übrige hinzu und schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt, kochen darf es nicht Wenn der Topf abgenommen ist, so muß noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrak hinzugefügt werden.

22. Eispunsch. 1 Pfund Zucker, auf dem 1 Citrone abgerieben, wird mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, der Saft von 2 Citronen hinzugefügt, und wenn es kocht, gut abgeschäumt. Nach dem Erkalten gibt man den Saft von 6 Apfelsinen dazu. Man gießt die Mischung in eine Gefrierbüchse. Nachdem sie ziemlich steif gefroren ist, fügt man nach und nach eine Flasche Schaumwein, ein Weinglas voll Arrak und ein halbes Glas Jamaika-Rum hinzu.

23. Punsch-Extrakt. 1½ Pf feiner Zucker, Saft von 4 recht frischen saftigen Citronen, 1 Flasche feiner Arrak. Den Zucker lasse man mit $1^1/_2$ Tasse Wasser kochen, gebe den Citronensaft hinzu, und wenn es abgekühlt ist, den Arrak. Beim Gebrauch gießt man zu 1 Teil dieses Extraktes 2 Teile kochendes Wasser.

24. Glühwein. Zu 4 Flaschen Rotwein werden 1 Pfund Zucker und 1 Uze. in Stücke gebrochener feiner Zimt, sowie einige Nelken ein gutes Verhältnis sein, andernfalls kann nach dem Erhitzen noch Zucker hinzugefügt werden. Man stelle es zusammen in einem irdenen Topfe zugedeckt aufs Feuer, und gebe es kochend heiß in eine Bowle.

25. Grog. Man gieße zu einem Teil Arrak oder Rum und Zucker nach Belieben 3—4 Teile kochendes Wasser.

Ein ganz vorzüglicher und bekömmlicher, auch Damen im Winter als sogenannter Schlaftrunk sehr zu empfehlender und beliebter Grog wird aus echtem alten Jamaika-Rum, recht reichlich Zucker und kochendem Wasser, 4—5mal soviel als Rum, bereitet.

26. Whip. 2 Flaschen weißer Wein, 8—10 Unzen Zucker, woran die Schale von 1—2 Citronen abgerieben, nebst dem Saft, $\frac{1}{16}$ Uz feiner ganzer Zimt, 6 zerklopfte frische Eier.

Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer bis zum Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle gegossen, die vorher

mit warmem Wasser erwärmt wurde, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

27. **Kalter Eierwein** (ein erquickendes Getränk). Man nimmt zu ¼ Qt. weißem oder auch rotem Wein 2 ganz frische Eidotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und wenig Muskatnuß dick und schaumig und gibt dann den Wein allmählich dazu.

28. **Eierbier.** Man rechne auf jede Person ¼ Qt. Bier, 1 frisches Ei, 1 Uze. Zucker, auch nach Belieben etwas Citronenschale oder Zimt.

Das Ei wird zerklopft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), das Getränk vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt.

Ebenso mit Wein als „Eierwein".

29. **Warmer Hoppelpoppel.** 1 Qt. süße Sahne, 4 Eidotter, $\frac{3}{10}$ Qt Arrak, Zucker nach Geschmack.

Die Sahne läßt man mit Zucker zum Kochen kommen, nimmt sie vom Feuer, zerrührt die Eidotter mit etwas Milch, gibt sie unter stetem Rühren langsam hinzu und rührt den Arrak durch.

30. **Kalter Hoppelpoppel.** 4 Eidotter und 1/4 geriebene Muskatnuß werden mit ⅕ Qt. süßer Sahne gerührt, dann mit ¼ Qt Arrak oder feinem Rum vermischt und mit Zucker versüßt.

31. **Feiner Bischof.** Zu einer Flasche Rotwein die möglichst fein abgeschälte Schale von einer kleinen grünen Pomeranze und 3 Uzn. Zucker.

Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden.

32. **Guter Bischof-Extrakt.** 12 Stück frische grüne Pomeranzen, ½ Qt. völlig entfuselter Spiritus.

Die Pomeranzen werden mit einem scharfen feinen Messer so fein als möglich abgeschält, die grünen Schalen in schmale Streifchen geschnitten, alsdann mit dem Spiritus übergossen und bei gelinder Wärme 3 Tage digeriert (ausgezogen), wobei das Gefäß mit Blase gut verschlossen und öfters umgeschüttelt werden muß, Nach dem Ausziehen wird die Essenz durch Löschpapier filtriert und zum Gebrauch aufbewahrt.

Man nimm hiervon zu jeder Flasche Rotwein etwa 2 Eßlöffel voll und versüßt sie nach Geschmack mit 1 3—4 Uzn. feinem Zucker.

33. Pariser Kardinal-Extrakt. $\frac{4}{5}$ Qt Arrak, die gelbe Schale von 4 Apfelsinen $2\frac{1}{2}$ Uzn bester Zimt, etwas Vanille

Der Zimt wird grob gestoßen, Vanille in kleine Stücke geschnitten, die Apfelsinen fein geschält, in Stücke geschnitten und mit dem Arrak in eine Flasche gefüllt, übrigens wie beim Bischof-Extrakt verfahren.

Von diesem Extrakt werden 2 Löffel zu 1 Flasche gutem Rheinwein gegeben und mit 2—3 Uzn. feinem Zucker versüßt.

34. Bowle, allgemeine Bemerkungen über die Zubereitung derselben. Für alle Bowlen empfiehlt es sich sehr, zu den leichten Bowleweinen (Mosel- und Rheinwein) ein Flasche besseren und schwereren Rheinwein zu nehmen. Die Bowle wird dadurch durchaus nicht zu stark, gewinnt aber sehr an Geschmack. Bei Bowlen von eingemachten Früchten ist nur stark die Hälfte des angegebenen Zuckers erforderlich. Dieser löst sich gut in Wasser, womit er vor dem Hinzufügen des Weins in der Bowle angefeuchtet wird, doch ist ein fertiger Zuckersirup stets vorzuziehen. Man stellt den Zuckersirup her, indem man $2\frac{1}{2}$ Pfd reinen Zucker mit $\frac{1}{2}$ Qt Wasser zum Kochen bringt, 5 Minuten kocht, durch eine gebrühte, kalt gespülte, ausgerungene Serviette gießt und den Sirup in kleine Glasflaschen füllt, in denen man ihn verkorkt lange aufbewahren kann. 3 Uzn. Zucker gleicht 1 Weinglas Zuckersirup. Womöglich mache man die Bowle mehrere Stunden vor dem Gebrauch ganz fertig und stelle sie dicht verschlossen recht kühl, am besten auf Eis. Rotwein verbessert die Bowle an sich nicht, gibt ihr aber eine für Bowlen beliebte Farbe; roter Rheinwein und selbst Fruchtwein sind dabei dem französischen Rotwein entschieden vorzuziehen. Auch Selterswasser verbessert sie nicht und ist der Salze wegen, die es enthält überhaupt nicht zu empfehlen; will man die Bowlen leichter machen, so nehme man kohlensaures Wasser (in den Apotheken käuflich). Ganz abzuraten ist bei feinen Bowlen, die bekömmlich sein sollen, von einem Zusatz von Rum, Arrak, Cognac und dergl. Soll Champagner oder moussierender Rheinwein dazu gegeben werden, was von Kennern zu einer guten Bowle nicht gefordert wird, so muß dies unmittelbar vor dem Gebrauch geschehen.

35. Ananas-Bowle. Eine dünn abgeschälte und in feine Scheiben geschnittene frische Ananas, je nach der Größe der Frucht 8—12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein und nach Geschmack auf die Flasche 2—3 Uzn. Zucker.

Die Scheiben der Ananas bestreue man lagenweise stark mit Zucker, gieße ein Glas Madeira, in dessen Ermangelung Wasser darüber und

stelle sie 24 Stunden zugedeckt hin. Danach lege man sie in eine Bowle und füge Wein und den etwa zurückbehaltenen Zucker hinzu. Auf eingemachte Ananas schütte man 10—12 Stunden vor dem Gebrauch eine Flasche Wein. Die in Blechbüchsen eingemachten, aus Havanna herüberkommenden Ananas werden in Scheiben geschnitten und ganz so wie angegeben damit verfahren. Der in der Büchse befindliche Saft wird zur Bowle verwandt. Die Büchsen-Ananas haben manchmal einen faden, nichtssagenden Geschmack, welchen man wesentlich verbessert, wenn man den Ananassaft mit 3 Uzn. Zucker und wenig Vanille dicklich einkocht und die zerschnittene Ananas fünf Minuten in dem Sirup ziehen läßt.

Anmerk. Um bei einer Gesellschaft wo die halbe Frucht hinreichend sein würde, die zweite Hälfte bis zu einer andern Zeit aufzubewahren oder die Kosten und Mühe zu ersparen, welche oft zur augenblicklichen Beschaffung einer Ananas verwendet werden müssen, wird auf das Einmachen derselben (T. Nr. 92) aufmerksam gemacht.

36. Pomeranzen-Bowle. Je nach der Größe 1—2 Stück grüne Pomeranzen, 6 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche guten Burgunder, nach Gefallen 1/2 Flasche kohlensaures Wasser und auf die Flasche 2—2⅓ Uzn. Zucker.

Die grüne Schale der Pomeranzen wird mit einem kleinen scharfen Messer möglichst dünn abgeschält, in ein Wasserglas, welches zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, gelegt und, mit Papier zugedeckt, 2—3 Minuten zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker (Zuckersirup) wird in die Bowle gegeben, der Wein hineingegossen und von dem Extrakt der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt.

37. Pfirsich-Bowle. Nachdem die Haut der frischen Pfirsiche möglichst dünn abgezogen ist, werden sie in feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit gestoßenem Zucker reichlich bestreut, mit wenig Wasser angefeuchtet, womöglich mehrere Stunden, noch besser einen ganzen Tag zum Ausziehen in einem verschlossenen oder mit Papier zugebundenen Gefäße aufbewahrt, und dann wie Erdbeerbowle bereitet.

Siehe auch Pfirsiche in Blechbüchsen einzumachen, T. Nr. 56.

38. Erdbeer-Bowle. Ein gehäufter Teller voll frischer, schöner Erdbeeren — Walderdbeeren verdienen den Vorzug — wird in eine Bowle gegeben, schichtweise mit ⅘—1 Pfund feingeriebenem Zucker überstreut, ein wenig Wasser dazu gegeben und etwas umgeschwenkt, damit der Zucker sich mit den Erdbeeren verbindet. So läßt man die Bowle möglichst 6—8 Stunden gut zugedeckt stehen und gießt dann 6—8 Flaschen Moselwein hinzu.

39. Schaumwein-Bowle. Ein Pfund zerkleinerter Zucker wird mit 2 Flaschen Moselwein, einer Flasche Burgunder und 2 Flaschen Champagner oder moussierendem Rheinwein übergossen und die Bowle bis zum Gebrauch wohl verschlossen auf Eis gestellt.

40. Maiwein (Maitrank). Möglichst junger und frischer Waldmeister (in den Monaten April und Mai) vor der Blüte wird sorgfältig ausgesucht, wobei die unteren Blätter und die unteren Teile der Stengel entfernt werden. Wenn man ihn nicht selbst gepflückt hat, wird er unmittelbar vor dem Gebrauch rasch in Wasser abgespült, dann, falls Kräuter in reichlicher Menge vorhanden sind, in ein Porzellan-Sieb gelegt und Zucker darüber gestreut. Soviel Flaschen Mosel- oder Rheinwein, als man Maitrank zu haben wünscht, werden nun durch das Porzellan-Sieb in eine Bowle gegossen, da von dem lieblich aromatischen Dufte des Waldmeisters der Wein hierdurch hinreichend Würze erhält. Das Getränk muß nach Geschmack mit Zucker nachgesüßt werden.

Hat man nur wenig Waldmeister zur Verfügung, dann werden einige Bündel desselben mit den Spitzen der Kräuter an einem Faden in den Wein gehängt, doch muß dies mit Vorsicht geschehen, da sonst der Maiwein zu stark danach schmecken würde. Man kann, wenn es geliebt wird, der Länge nach in kleine Stücke zerteilte Apfelsinen ohne Kerne in die Bowle geben.

Einige Tage hält sich der Maiwein in Flaschen gefüllt, wobei jedoch sorgfältig darauf zu achten ist, daß auch nicht das kleinste Stück Waldmeister mit in die Flasche kommt.

Auch kann man Waldmeister mit einer Flasche Wein übergießen und in ihr 10—15 Minuten ausziehen lassen. Diesen Maikrautextrakt füllt man in Fläschchen und gibt von ihm nach Geschmack an die obige mit Zucker angesetzte Bowle.

In derselben Weise wie von Waldmeister bereitet man im Juli, August und September eine Bowle von Reseda, zu der man 15 frisch abgeschnittene Blütenähren auf eine Flasche Wein mit ¼ Pfd. Zucker rechnet und etwas länger in dem Wein ziehen läßt als den Waldmeister.

Wie Reseda wird auch die Marschall-Niel-Rose zur schönsten Bowle verwandt. Man läßt dazu 3 zerblätterte Rosen in einem Glas Wein ausziehen und setzt dies dann der fertigen Weinbowle zu.

41. Apfelbowle. Sehr feine Tafeläpfel, wie Goldreinetten, weiße Calvillen oder Gülderlinge, schält man, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie in dünne Scheiben. Man übergießt diese Apfelscheiben mit 2 Glas Zuckersirup und läßt sie einen Tag zugedeckt ausziehen. Am folgenden Tage fügt man 2 Flaschen Rheinwein, 1 Glas Tokayer

und $1/4$ Flasche Burgunder hinzu, seiht die Bowle nach einigen Stunden durch, damit die Apfelscheiben zurückbleiben und reicht sie mit oder ohne Zugießen von $1/2$ Flasche Schaumwein.

42. Himmlischer Trank. (Für heiße Sommertage.) Man stellt 2 Ot. Milch in Eis, fügt einen Theelöffel gestoßene Vanille, vier Likörgläschen Kirschengeist, einen halben Teller zerrührte frische Erdbeeren und eine halbe in Würfel geschnittene Ananas (Büchsenfrucht), sowie den nötigen Zucker hinein, läßt das Getränk drei Stunden ziehen, gießt es dann durch ein Sieb, füllt es in flache Gläser, thut in jedes Glas ein Eisstückchen, einige eingezuckerte Erdbeeren und Ananaswürfel und und reicht das Getränk sofort.

43. Bier-Kaltschale in Gläsern. Geriebenes Schwarzbrot, gewaschene und aufgekochte Korinthen, Zimt, Zucker, einige Citronenscheiben und süßes leichtes Bier werden untereinander gemischt und in Gläser gefüllt. Man reicht die Kaltschale mit kleinen langstieligen Löffeln von Holz.

44. Limonade. 2 Teile Wasser, 1 Teil weißer Wein, einige Citronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

45. Sorbet. Vorbemerkung. Manchmal wird jetzt bei großen Diners nach der ersten Abteilung der Speisenfolge, in der Regel vor dem Hauptbraten, ebenso wie römischer Punsch und Eispunsch, ein aus der Türkei zu uns gekommenes erfrischendes Getränk, Sorbet oder Scherbet genannt, gereicht. Aus feinen Früchten und deren Saft, hauptsächlich mit Wasser bereitet, durch Citronensaft und Zucker gewürzt, darf dies Getränk weder zu süß noch zu sauer sein, um erquickend und durststillend zu wirken und muß das eigentümliche Aroma jeder Frucht, aus welcher er bereitet ist, haben. Letztere wird oft mit gereicht. Einige Vorschriften zu Sorbet folgen hier.

46. Sorbet von Ananas. Am einfachsten ist dieser mit in Zucker eingekochten Ananasscheiben zu bereiten, welche mit einem silbernen Obstmesser in kleine Stückchen geschnitten, mit ihrem Saft in eine Krystallbowle gelegt, mit $\frac{1}{2}$ Ot kaltem Wasser, dem Saft von 1—2 Citronen übergossen und fest zugedeckt werden. Einige Stunden vor dem Gebrauch fügt man noch 2 Ot. Wasser hinzu, rührt die Flüssigkeit um und läßt die Zunge entscheiden, ob noch Zucker oder Säure zugesetzt werden muß, stellt dann die Bowle in Eis und reicht den Sorbet später nebst den Früchten in Kelchgläsern, mit Theelöffeln.

Auf 2—3 *l* Wasser rechnet man 1 Pfund Ananas.

47. Sorbet von Pfirsichen oder Aprikosen. Man schält 2 Pfund vollkommen reife, tadellose Früchte dieser Art, schneidet sie in Viertel, entfernt dabei die Kerne, legt das Pfirsichfleisch in eine Schale, bedeckt es mit 1/4 Pfund gestoßenem Zucker, ½ Qt Wasser, dem Saft vom 1—2 Citronen und schließt das Gefäß fest. Nebenher hat man noch 1 Pfund reife Pfirsiche mit den Kernen im Steinmörser zerstoßen und mit 2 Qt Wasser 1/2 Stunde gekocht, dann durch ein feines Haarsieb gerieben, mit den Früchten vereinigt. 2 Stunden vor dem Gebrauch prüft man den Geschmack des Getränkes, stellt es in einer Bowle in Eis oder wirft kleine Eisstückchen hinein und reicht den Sorbet wie den vorhergehenden.

48. Nektar-Sorbet mit Schaumwein. 3 Pfund der feinsten, gewürzreichsten reifen Äpfel, Muskat-, Ananas- oder Goldreinetten, Grafensteiner oder Calvillen, schält man so fein wie möglich, weil sich das Aroma des Obstes hauptsächlich dicht unter der Schale befindet, entfernt dabei Blume und Stil, schneidet die Äpfel in Viertel, dann in sehr dünne Scheiben. Diese begießt man in einer Porzellanterrine mit 2 Qt Wasser, gibt 1/4 Pfund Zucker nebst dem Safte einiger Limonen, ganz wenig von deren gelber Schale hinzu und läßt die Äpfel in der fest verschlossenen Schale 1/2 Tag stehen. Dann preßt man die Äpfel durch ein loses, geruchloses leinenes Tuch, gießt das Äpfelwasser in eine Glasbowle, stellt diese in Eis und vermischt kurz vor dem Servieren 1 Flasche Schaumwein damit. Man reicht den Sorbet in kleinen Henkelgläsern.

49. Sorbet von Apfelsinen. 1 Dutzend saftreiche Apfelsinen schält man ab, kocht die Schalen, reichlich mit Wasser bedeckt, vollkommen weich und läßt sie in einem Siebe abtropfen. Danach schneidet man auf einem sauberen Holzteller mit einem dünnen scharfen Messer die weiche pelzige Masse aus der aromatischen Oberschale und letztere in kleine Streifen oder Vierecke, löst 7 Uzn. Zucker in ½ Qt Wasser auf, gibt die geschnittenen Orangenschalen hinein und läßt sie 1/4 Stunde langsam darin kochen, dann erkalten. Von den Apfelsinen schneidet man 6 in dünne Scheiben, entfernt dabei die Kerne und legt erstere in die Glasbowle. Die andern Apfelsinen preßt man durch ein feines Haarsieb in die Bowle, misch 2 Qt Wasser und 1 Flasche leichten Moselwein hinzu, zuletzt soviel von den gezuckerten Schalen mit ihrem Saft, daß der Sorbet Süßigkeit und Gewürz genug hat. Dann wirft man kleine Eisstückchen hinein oder stellt ihn auf Eis.

50. Sorbet von Kirschen. Aus 2 Pfund der schönsten reifen Glaskirschen zieht man die Stiele mit den Kernen. Dann löst man

7 Uzn. Zucker in 1 Qt Wasser, kocht die Kirschen darin auf und läßt sie gelinde weich sieden. Nebenbei wird noch 1 Pfund Kirschen mit den Steinen gestoßen, mit 2 l Wasser 25 Minuten gekocht, dann durch ein sauberes Tuch gepreßt. Beides läßt man erkalten, gibt zuerst die Kirschen in die Bowle, mischt das gekochte Kirschwasser mit einem großen Glas Maraskino, gießt es über die Kirschen und stellt den Sorbet in Eis.

Von Erd- und Himbeeren, Feigen und Rosinen wird ein ähnliches Getränk bereitet und verschieden gewürzt.

51. **Apfeltrank.** Man nehme 8 Stück gewaschene, mit der Schale in 4 Teile geschnittene Äpfel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Citrone, ein Stück Zimt und 1/2 Tasse gewaschene Rosinen, ebensoviel Korinthen.

Dies wird mit 2 Qt Wasser so lange gekocht, bis die Äpfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken.

Auch für Kranke ist dies ein angenehmes und gesundes Getränk, dann aber können die Gewürze wegbleiben. Statt der Rosinen und Korinthen kann man eine kleine Kruste Schwarzbrot mit den Äpfeln kochen und die Citronenschale zurücklassen.

---

52. **Limonade für Kranke (bei Fieber).** Zu 1 Qt kochendem Wasser gebe man den Saft (nicht die Schale) einer guten Citrone und entferne alle Kerne.

Dies wird in eine Flasche gefüllt und dem Kranken mit etwas Zucker vermischt zum Trinken gegeben.

53. **Mandelmilch für Kranke.** ¼ Pfd geschälte, gewaschene und gestoßene süße Mandeln werden im Porzellanmörser mit wenig Wasser fein gestoßen, in 1 Qt heißes (kaltes Wasser, wie fast immer angegeben wird, löst niemals das Mandelöl auf) Wasser gethan, bis dieses milchig und kalt geworden ist, durch ein sauberes Tuch, welches vorher in heißem Wasser gelegen hat (weil die Mandelmilch gar leicht davon einen Geschmack annimmt), stark durchgepreßt und mit etwas Zucker versüßt. Die Mandelmilch erhält sich — mit Ausnahme von heißen Sommertagen — in einer Flasche an einem kühlen Orte, in kaltes Wasser gestellt, bis zum dritten Tage.

Auch kann man zu den Mandeln 4—6 Stück bittere nehmen.

54. Arrowroot-Getränk für Kranke. $\frac{7}{10}$ Qt. Wasser kocht man mit $1\frac{2}{3}$ Uzn Zucker, einer Prise Salz, etwas fein abgeschälter Citronenschale auf, rührt $1\frac{2}{3}$ Uz. Arrowroot mit $\frac{1}{5}$ Qt. kaltem Wasser an, kocht dies in dem Wasser klar und vermischt nun die Flüssigkeit nach Belieben mit Fruchtsaft, Rotwein oder Cognac. Man kann das Getränk warm und kalt reichen.

55. Haferschleim für Kranke. $\frac{2}{3}$ Uzn. Hafermehl rührt man mit Wasser an, kocht es in $\frac{1}{2}$ Qt. kochendem Wasser, in das man 1 Stückchen Ingwer gethan, etwa 20 Minuten. Der Haferschleim wird durch ein Sieb gethan, 2 Eigelb mit 2 Uzn. Zucker und $\frac{1}{2}$ Qt. Porter schaumig geschlagen und aus dem Haferschleim gerührt.

56. Eiertrank für Kranke. 4 Eigelb schlägt man 1/4 Stunde mit 2 Uzn. Zucker schaumig und fügt dann $\frac{3}{10}$ Qt. warmes Wasser und einen großen Eßlöffel lauwarmes Orangenwasser zu, vermischt alles gut miteinander und gibt es lauwarm.

57. Gerstenwasser für Kranke. Die geschälte Gerste, auch Graupen genannt, wird in kochendem Wasser mit dem Saft von 1 Citrone, wodurch sie weiß wird, aufs Feuer gesetzt. Nach einer Stunde wird das Gerstenwasser durch ein Sieb gegossen, nicht gedrückt, und nach Belieben mit etwas Zucker versüßt. Schleimige Getränke für Kranke kann man sehr schnell mit den äußerst feinen Gersten-, Hafer- und Reismehlen herstellen, welche in Heilbronn vorzüglich hergestellt werden. Man kocht sie, mit Wasser kalt angerührt, indem man kochendes Wasser nachgießt, in 10—20 Minuten gar. 1 Eßlöffel genügt für $\frac{1}{2}$ Qt. je nach der Konsistenz, welche gewünscht wird, nimmt man mehr oder weniger.

58. Molke für Brustkranke. Ein 1 Zoll langes Stück von einem trocknen Kälbermagen, der bei den Schlächtern zu haben ist, wird zum Einweichen 12 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Nachdem läßt man 1 Qt Milch kochen, rührt das Stück Kälbermagen samt dem Wasser in die langsam kochende Milch und läßt diese auf schwachem Feuer so lange kochen, bis die Absonderung erfolgt, welches bis zu 1/4 Stunde der Fall sein wird. Die Käsematte darf nicht hart sein. Alsdann gibt man das Ganze in ein sehr sauberes ausgebrühtes Stückchen von Leinwand und läßt die Molke abfließen.

In Ermangelung des Kälbermagens erfüllt ein Eßlöffel dickgewordene saure Milch den Zweck.

Es wird dies Getränk nach Vorschrift des Arztes gebraucht.

59. Ein ganz vorzügliches Getränk bei Diarrhöe und krankhaften Beschwerden. ¼ Pfd bester Reis wird gut abgebrüht, mit ½ Lze. ganzem Zimt in einen irdenen Topf zu 2 Qt kochenden Wassers gegeben, bis zu 1 Qt eingekocht, ohne Rühren durch ein Sieb gegossen und mit oder ohne Zucker den ganzen Tag hindurch getrunken.

60. Gerstenthee für Kranke. Ein Eßlöffel feine Gerste wird in einen Theetopf gegeben, dieser voll kochendes Wasser gegossen und nach dem Erkalten etwas Himbeersaft zugesetzt.

61. Brotwasser für Kranke. Gutes Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten, geröstet, kaltes Wasser darauf gegossen, Citronenscheiben ohne die Kerne — bei Fieber nur der Saft — hinzugegeben, die Flüssigkeit klar abgegossen und mit Zucker versüßt.

62. Isländisch Moos (ein Getränk für Brustkranke). Man läßt 1 Lze. abgebrühtes isländisch Moos mit 1 Qt Wasser 3 Stunden bis zu 3 Tassen einkochen. Dann wird es durchgepreßt und mit Zucker versüßt, auch mit frischer Milch des Morgens als Thee getrunken. Es kann am vorhergehenden Tage gekocht und morgens warm gemacht werden.

63. Veilchen-Essig (ein beruhigendes Getränk für Kranke, namentlich bei Nervenleiden und Kopfschmerz). 2—3 Handvoll blaue wohlriechende Veilchen, von denen die Stiele entfernt, thut man in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie, verkorkt, einige Zeit in der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, gießt den Essig durch ein Fließpapier und bewahrt ihn in einer verkorkten Flasche zum Gebrauch auf.

Es wird davon ein Theelöffel voll in ein kleines Glas Wasser gegeben und mit Zucker versüßt.

64. Getränk von eingekochten Fruchtsäften für Kranke. Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschensaft, besonders auch Himbeeressig mit Wasser vermischt, sind namentlich in Fieberkrankheiten dem Kranken ebenso erfrischend als zuträglich; für Brustleidende aber paßt letzterer nicht. Besonders wohlschmeckend ist Erdbeersaft mit Selterswasser, dabei unschädlich.

65. Erfrischendes und gesundes Getränk von Kaffee und Selterswasser. Man mischt eine Tasse guten Kaffee mit einer kleinen

Flasche Selterswasser, versüßt es mit Zucker nach Geschmack und trinkt es kalt in kleinen Portionen.

66. **Cacao.** Ein für viele Kranke sehr geeignetes Getränk, namentlich als Ersatz für etwa verbotenen Kaffee, bildet der entölte Cacao Gute Sorten lösen sich durch einfaches Übergießen mit kochendem Wasser und Umrühren. Um den manchen nicht zusagenden Geschmack zu verbessern, kann man dem Cacao nachträglich einen Schuß fertigen Kaffee zufügen. Ein sehr angenehmer Zusatz ist frische Sahne.

Krankenspeisen. Von den Getränken kann man Kaffee, Thee, Schokolade, wenn der Arzt sie nicht ausdrücklich verbietet, fast immer reichen; außerdem geben Nr. **21, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 37, 41, 43, 44** und **45** noch passende Getränke außer den am Schluß speciell für Kranke schon angeführten.

Z. Obstwein, Essig und Liköre.

I. Obstwein.

1. Apfelwein zu bereiten. Bei Herstellung der Obstweine ist die größte Sorgfalt und Reinlichkeit notwendig. Alle Gerätschaften welche dabei benutzt werden: Bütten, Fässer, Schaufeln, Trichter, Heber u. s. w. sollen von Holz, Steingut oder Glas sein, weil die Apfelsäure das Eisen auflöst; sie dürfen zu nichts anderem gebraucht werden, am wenigsten zur Wäsche.

Das Obst, aus welchem man Wein bereiten will, muß reif, aber noch nicht weich sein, weinsauer und von guter Beschaffenheit. Die sogenannten Süßäpfel sind nicht tauglich dazu. Die Reinetten, Schafsnasen, Grafensteiner und andere saftreiche Äpfel, auch die Glockenäpfel, liefern den besten Wein. Man kann verschiedene Sorten mischen, auch herbe saftreiche Birnen mit hinzunehmen. Auf einen Anker Wein rechnet man etwa 1¹/₄ Centner Obst. Nachdem alle Gefäße, welche zum „Mosten" gebraucht werden sollen, sorgfältig gereinigt und wasserdicht gemacht sind, wäscht man zuerst das Obst recht rein und schüttet es in Körbe zum Ablaufen. Dann sieht man die Äpfel durch, entfernt wurmige und angefaulte, und stößt die guten in einem sauberen hölzernen Troge mit einem schweren Stampfer von Holz nach und nach klein. Nimmt man nicht soviel in den Trog, so geht die Arbeit leichter und schneller. Man schaufelt den Brei sofort in die bereitstehende Bütte und läßt ihn bis zum folgenden Tage stehen, während man ihn zuweilen umrührt, damit er mehr Sauerstoff aus der Luft aufnimmt.

Hat man nur Obst zu einem Anker Wein, so kann man den Saft am andern Tage einfach durch einen losen leinenen Beutel pressen, wozu 2 Personen erforderlich sind. Zu größeren Mengen ist eine Presse notwendig.

Der ausgepreßte Saft wird in ein mit kochendem, dann mit kaltem Wasser gut ausgespültes Faß gefüllt Der Rückstand des Obstes wird klein gebröckelt, mit warmem Wasser angefeuchtet und am andern Tage

nochmals gut ausgepreßt. Beide Pressungen mischt man zusammen, füllt das Faß und gießt den übrigbleibenden Most in einen Krug. Beides, Faß und Krug, lagert man in einem Raume, welcher 10—14 Grad Réaumur Wärme hat und überläßt den Most der Gärung. Zur Unterscheidung von Traubenwein nennt man den Apfelwein in Süddeutschland auch im vergorenen Zustande „Most“.

Faß- und Krugöffnung wird mit einem leinenen Läppchen bedeckt, um Insekten abzuhalten, und täglich der bei der Gärung ausgeworfene Schaum sorgfältig entfernt, auch die Tücher ausgewaschen. Zuweilen, bei zu niedriger Temparatur, stellt sich die Gärung erst nach 8 Tagen ein, in der Regel aber am 3. oder 4. Tage. Wird kein Schaum mehr ausgeworfen, so bedeckt man das Spundloch mit einem Sandsäckchen, welches die Luft genügend abschließt, und füllt täglich von dem im Kruge gärenden Moste das Faß wieder voll. Wenn die Flüssigkeit nicht mehr schäumt, steckt man den gut ausgekochten, mit einem ausgebrühten Leinen umwickelten Spund lose in das Faß und hat nun nichts weiter zu thun, als alle 8 Tage von dem zurückbehaltenen Most nachzugießen, damit der Spund stets in den Wein hineinreicht.

Damit der im Kruge befindliche Most nicht verdirbt, gießt man ihn jetzt in Flaschen und verkorkt diese leicht. Man gießt davon stets nach, wenn der Wein im Fasse etwas schwindet.

Nach etwa 8—10 Wochen ist es ratsam, den dann ziemlich abgeklärten Wein auf ein anderes Faß zu bringen, den Bodensatz zu filtrieren oder in Flaschen noch einmal abzuklären. Sollte nicht hinreichend Most vorhanden sein, um das Ankerfaß wieder ganz zu füllen, weil die Quantität des Weines durch die Menge der entfernten Hefe bedeutend verringert ist, so muß Zuckerwasser zugesetzt werden, doch sollte dieser Fall nie eintreten, da bei der Pressung darauf Rücksicht genommen werden muß, daß genügender Vorrat von Most bleibt.

Bis zum Frühling wird sich der Wein in dem neuen Fasse hinreichend geklärt haben, um auf Flaschen gezogen werden zu können, und ist dann auch schon trinkbar. Läßt man ihn bis zum Herbst liegen, so gewinnt er noch an Ansehen und Geschmack, doch ist der Apfelwein auch im ersten Sommer schon ein liebliches, gesundes und erquickendes Getränk. Die Hauptsache ist, daß man keine Zusätze von Branntwein, Spiritus u. dgl. macht; Obst in hinreichender Menge und von guter Qualität ist die Hauptsache.

In Norddeutschland, wo das Obst weniger Zucker und mehr Säure hat, löst man in dem ausgepreßten Most 10 Pfd. Farinzucker zu 1 Ankerfaß vor der Gärung auf, wenn man den Apfelwein etwas süß zu haben wünscht und die Haltbarkeit sichern will.

2. Johannisbeerwein. Die Bereitung des Johannisbeer-, Stachelbeer-, Brombeer- und Heidelbeerweins erfordert mehr Zucker, auch muß die scharfe Säure der Johannisbeeren durch Wasser verdünnt werden. Die Weine aus diesen Beerenfrüchten sind aber ebenfalls vortrefflich.

Man pflückt die roten Johannisbeeren, wenn sie reif, aber noch nicht überreif sind, streift sie von den Kämmen oder Stielen und zerdrückt sie in einer Schale mit den Händen. Besser und schneller geht das, wann man sie in kleinen Mengen mit einer Holzkeule zerdrückt. Zu 1 Anker Wein nimmt man 30—40 Pfund Beeren, auf die Quantität kommt es so genau nicht an, denn man muß stets auf einen Überschuß rechnen. Die zerdrückten Beeren läßt man 2—3 Tage offen in einem Topf von Steingut oder Holzgefäß stehen, preßt dann den Saft auf der Obstpresse oder durch einen groben losen Beutel mit den Händen aus. Diesen Saft verdünnt man durch Wasser, welches auf den ausgepreßten Johannisbeeren eine Nacht gestanden und klar durch die Presse gegangen ist.

Auf jedes Liter des zuerst ausgepreßten Saftes nimmt man 2 Liter vor der zweiten Pressung und 2 Pfund guten Farinzucker. Ist alles gut vermischt, so wird der Most auf ein sauberes Weinfaß gebracht und der Überschuß in einen Krug oder auf Flaschen gefüllt zum Nachgießen. Der Most wird dann im Keller der Gärung überlassen und wie der Apfelwein behandelt.

Bei starkem Zuckerzusatz wird dieser gute Obstwein sehr feurig. Wenngleich nach Jahresfrist schon trinkbar, so ist er im 3. Jahre fast dem Tokaier gleich, besonders wenn man weiße und schwarze Johannisbeeren mit verwandt hat.

3. Stachelbeerwein. Derselbe kann aus ganz reifen Beeren jeder Sorte, auch mit etwas Johannisbeeren vermischt, bereitet werden, selbst von nicht reif gewordenen Beeren, mit demselben Zucker- und Wasserzusatz, wie bei dem Johannisbeerwein mitgeteilt ist.

Das Wasser kann heiß auf die ausgepreßten Stachelbeerschalen gegossen werden, die fernere Behandlung bleibt dieselbe und der Stachelbeerwein ist von lieblichem, angenehmem Geschmack, wenn man ihn bis zum Herbst liegen läßt, ehe er auf Flaschen gezogen wird. Nachgießen von zurückbehaltenem Most, damit das Faß stets gefüllt ist, und festes Verspunden des Fasses nach vollendeter Gärung, sowie gutes Verkorken der Flaschen ist eine Hauptsache.

4. Heidelbeerwein. Die Herstellung desselben ist die gleiche, doch kann etwas weniger Zucker, als zu dem Johannisbeer- und

Stachelbeermost wegen ihre Säure erforderlich ist, genommen werden. Auch der Heidelbeerwein ist vortrefflich. Wird er nicht sehr süß gewünscht, so setzt man etwas Johannisbeersaft zu, in Ermangelung desselben Weinsteinsäure.

II. Essig.

5. **Speise-Essig.** Eine Quelle häufigen Ärgers der Hausfrau ist die Ungleichheit in der Beschaffenheit und Stärke des käuflichen Essigs, durch welche ihr manche Speise mißraten and manches Eingemachte verderben kann. Indem sie aus 80 prozentiger Essig-Essenz sich den Speise Essig durch Verdünnen mit Wasser in der gewünschten Stärke selbst herstellt, vermeidet sie nicht nur die angegebenen Übelstände, sondern erhält auch einen billigeren und durchaus haltbaren Essig, der weder von Kahm noch von Essigälchen heimgesucht wird.

6. **Obst-Essig.** Die zum Essig bestimmten Äpfel, auch abgefallene oder halbreife Äpfel und Birnen (schwarzgewordene aber geben dem Essig einen bitteren Geschmack), werden rein gewaschen, von Faulflecken befreit, so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse recht trocken ausgepreßt. Der so erhaltene Most wird in offene Fässer gethan, worin er 8—10 Tage stehen bleibt. Die Unreinlichkeit gärt nach oben und wird vorsichtig abgenommen, dann der Most in Fässer gefüllt, die jedoch nur halb voll gefüllt sind, damit die Luft hinzutreten kann, und die Fässer an einen warmen Ort gebracht. Ist die Gärung ganz beendet, so wird das Spundloch mit einem nicht zu dichten Stück Leinwand bedeckt, und die Fässer bleiben bis zum Frühjahr ruhig liegen, wo man alsdann den Essig in Flaschen abzapft. Unten im Faß befindet sich immer ein ziemlich starker Satz. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine dicke zähe Haut (Essigmutter) auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf.

7. **Zucker-Essig.** Man nehme zu 6 Flaschen oder 5 Qt. Wasser 1½ Pf. Farinzucker, koche solches 1/2 Stunde, während dem man es gut schäumt, und gieße es in ein offenes Faß. Wenn es abgekühlt ist, füge man eine Schnitte Weißbrot, die dick mit Hefe bestrichen ist, dazu und lasse es zwei Tage gären, gebe auch ein Stück Essigmutter hinzu, falls sie vorhanden ist.

Darauf gieße man die Flüssigkeit in ein anderes Faß, welches an einem warmen, trocknen Orte liegen muß, klebe ein loses Linnen über das Spundloch und mache kleine Öffnungen darin, daß die äußere

Luft eindringen kann. Wenn am Essig eine schöne Rheinweinfarbe erwünscht sein sollte, so füge man anfangs zu dem Wasser und Zucker eine Quantität gelber Primeln oder Schlüsselblumen, die man mitkochen läßt.

8. Johannisbeer-Essig. Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt und das Klare in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensatz zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgären an die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorkt sie erst dann, wenn die Gärung völlig beendet ist.

Dieser Essig kann statt französischen Essig zum Salat gebraucht werden und gibt diesem einen feinen Geschmack.

III. Liköre.

9. Im allgemeinen. Viele Hausfrauen setzen einen Hauptehrgeiz in die Herstellung guter Liköre, obwohl die für das Haus allein in Frage kommende Anfertigung auf kaltem Wege nie die guten Ergebnisse einer Destillation erreichen wird, es sei denn, daß man wirklich gute Extrakte der betreffenden Rohstoffe, wie z. B. die Naumannschen verwendet, wobei man Gehalt und Süße nach Geschmack abändern kann. Trotzdem man dabei außerdem noch Zeit und Geld spart, werden viele Hausfrauen, zumal solche, die Gelegenheit haben, manche der Gewürze und Früchte im Garten selber zu ziehen, das alte Verfahren nicht missen wollen; ich habe daher an dieser Stelle die von der Verfasserin gegebenen Vorschriften belassen.

Man nimmt zur Bereitung der Liköre eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Weingeist, Franz-, Kirsch- oder auch echten Kornbranntwein wählt, hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann tunkt man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Likör in reine, trockne Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu Franz- und Kirschbranntwein von 85 Grad Tralles kommt zu $\frac{4}{5}$ Qt. $\frac{1}{5}$ Qt. gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als 1 Qt Branntwein angenommen.

10. Gewürznelken-Likör. 1 Qt. Branntwein, $3\frac{2}{3}$ Uzn Zucker, $\frac{1}{4}$ Uze Nelken, $\frac{1}{2}$ Uze. Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete schwarze Kirschen.

11. Zimt-Likör. 1 Qt. Branntwein, $3\frac{2}{3}$ Uzn Zucker, $\frac{1}{4}$ Uze bester gestoßener Zimt

12. Gewürz-Likör. $1\frac{1}{2}$ Qt. Branntwein, $7\frac{2}{3}$ Uzn Zucker, $\frac{1}{2}$ Uze. Fenchel, Anissamen, Wacholderbeeren oder Koriander $\frac{1}{10}$ Uze Zimt und 6—7 Stück Gewürznelken.

13. Nuß-Likör. 1 Qt. Branntwein, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Walnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

14. Französischer Nuß-Likör. 30 Stück Walnüsse, die um Johannis gepflückt sein müssen, zerstört man, gibt 30 Gewürznelken, $\frac{1}{10}$ Uz guten Zimt und eine Flasche Cognac hinzu und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täglich schüttelt. Dann filtriert man es durch ein wollenes Tuch, gibt ein paar Stangen Kandiszucker dazu, läßt den Likör noch einige Tage stehen und füllt damit kleine Flaschen.

15. Französischer Erdbeer-Likör. Man fülle eine Likörflasche halb mit kleinen reifen Walderdbeeren, halb mit gestoßenem Kandis und fülle sie übrigens bis an den Kork mit feinem Arrak oder Franzbranntwein, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch, und der Likör ist fertig.

16. Curaçao. 2 Qt. Franzbranntwein, $3\frac{2}{3}$ Uzn Orangen- oder auch Apfelsinenschale und $7\frac{2}{3}$ Uzn hellbrauner Kandis.

Die Schale wird in Wasser gelegt, damit sich die weiße von der gelben Schale trennen läßt, dann letztere in Stückchen geschnitten und zu dem Branntwein in die Krüge gegeben. Fest verkorkt läßt man diese beim Ofen 14 Tage oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Dann wird die Schale ausgepreßt, der Kandiszucker, in kleine Stückchen zerklopft, hinzugegeben und wieder in die Flasche gefüllt. Diese wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, der Branntwein durch Fließpapier filtriert.

Die amerikanische Küche.

In diesem Abschnitt erfolgen Rezepte für verschiedenartige Gerichte, wie solche in den Vereinigten Staaten zubereitet und gekocht werden.

Suppen.

1. Austern-Suppe. 1 Quart süße Milch und 1 Quart Austern. Den Saft der Austern und die Milch bringt man zum Kochen, fügt einen Eßlöffel voll Butter, und Salz und Pfeffer nach Belieben hinzu. Sodann werden die Austern hinzugefügt und das Ganze nochmals zum Kochen gebracht. Sofort zu serviren. Wenn zu lange gekocht, werden die Austern hart.

2. Hummern-Chowder. Man vermischt mit einer Viertel-Obertasse voll Butter 3 fein zerstoßene Zwiebackstücke und das grüne Fett des Hummers. 1 Quart Milch wird zum Kochen gebracht. Man würze mit einem knappen Theelöffel voll Salz, etwas weißem Pfeffer und einem Salzlöffel voll spanischem Pfeffer, und gieße sodann die kochende Milch allmählig über den Hummern-Brei. Nachdem man das Ganze in einen Doppelkessel gethan, fügt man das in Würfel zerschnittene Hummernfleisch hinzu, läßt es aufkochen und bringt es alsdann auf die Tafel.

3. Clam-Chowder. 50 Clams werden 3 Minuten lang in ihrem eigenen Safte gekocht, durchgeseiht und der Saft sodann wieder auf's Feuer gestellt. Eine in Butter gebratene Zwiebel und ein kleines Stück fettes Pökelfleisch, würfelartig zerschnitten, werden miteinander gebraten, sodann 2 Eßlöffel voll Mehl hinzugefügt und Alles gut zusammengerührt. Wenn gut durchgekocht, füge man den Clam-Saft hinzu, ferner $1\frac{1}{3}$ Obertassen voll Rahm, etwas gemahlene Muskatblüthe, ein wenig Thymian, spanischen Pfeffer, 8 Unzen Kartoffeln und etwas Salz, wenn nöthig. Sobald die Kartoffeln weich sind, werden die Clams (entweder ganz oder in Stücke zerschnitten) hinzugefügt, ferner 4 Unzen Biscuits, in Stücke zerschnitten und in Milch aufgeweicht. Man koche bis die Clams fest sind und bringe das Gericht in einer tiefen Schüssel oder Terrine auf die Tafel.

---

4. Maiskorn-Chowder. Man schabe 1 Quart rohes Süßkorn von den Kolben, lege die Kolben in genügend Wasser, um solche zu bedecken, worauf dieselben nach 20 Minuten langem Kochen abgeschäumt werden. Man nehme alsdann 1 Pint geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, welche gewaschen und gebrüht werden. Nunmehr wird eine Zwiebel in ein wenig Schweinefett gebraten, und das Fett sodann sammt dem Kornwasser in den Kessel durchgeseiht. Man füge sodann die Kartoffeln hinzu, ferner das Korn, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Salzlöffel voll weißen Pfeffer und 1 Pint in Scheiben geschnittene Tomaten. Nach 15 Minuten oder nach so langem Schmoren bis das Korn und die Kartoffeln weich sind, wird noch 1 großer Eßlöffel voll Butter und 1 Pint Milch hinzugefügt. Das Gericht muß sehr heiß und mit knusperigem Zwieback servirt werden.

5. Mock-Turtle-Suppe. (Nachgemachte Schildkröten-Suppe.) Man nehme einen Kalbskopf und wasche denselben gründlich ab, entferne sodann das Gehirn und die Zunge, welche für ein besonderes Gericht zurückgelegt werden. Man lege nunmehr den Kopf und 4 Kalbsfüße in einen Suppenkessel mit kaltem Wasser, schäume sorgfältig ab, und füge alsdann 2 Mohrrüben, ein Bündel Suppenkraut, den Saft einer Citrone, 4 Zwiebeln, etwas Salz und 2 Sellerieknollen hinzu. Nach etwa drei Stunden oder nach so langem Kochen, bis sich das Fleisch von den Knochen ablöst, werden die besten Theile herausgenommen und ausgedrückt. Man löse und entferne alle Knochen aus dem gewöhnlichen Fleisch und schmore dasselbe drei Stunden lang; wenn erkaltet, muß dasselbe durchgeseiht und gründlich abgeschäumt werden. Am darauffolgenden Tage wird das ausgepreßte Fleisch würfelartig zerschnitten, um die Suppe damit zu garniren. Man würze die Suppe mit Sherry, vielem Pfeffer und etwas Citronensaft. Das Ganze ist mit dem Fleisch eine halbe Stunde lang zu schmoren, und kann dann servirt werden.

6. Fisch-Suppe. 4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in Salat-Oel einige Minuten oder so lange gebraten, bis dieselben leicht gebräunt sind; sodann werden hinzugefügt 6 in Scheiben geschnittene Tomaten, 3 Pint Wasser, Petersilie, Thymian, 3 Lorbeerblätter und etwas Bohnenkraut, Alles in einem Bündel zusammengebunden, ferner auch noch Pfeffer und Salz; das Mehl muß mit ein wenig Wasser angerührt werden. Nach halbstündigem Kochen ist der in Stücke zerschnittene Fisch hineinzulegen. Sobald der Fisch fest geworden ist, müssen die Kräuter herausgenommen werden, worauf alsdann die Suppe mit kleinen Stückchen Brod servirt wird. Je nach Belieben kann auch noch Curry Powder (Würzpulver) hinzugefügt werden.

7. Hühner-Suppe. Man zerlegt ein ausgewachsenes Huhn, als ob es gebraten werden sollte; kocht dasselbe allmählig in 3 Quart Wasser und entfernt sorgfältig allen Schaum. Zu 2 Quart Suppe verwendet

man ½ Pint Reis, einige Petersilie-Reiser und Pfeffer und Salz nach Belieben. Man koche bis das Huhn weich geworden ist. Sodann füge man ½ Pint süße Milch und 1 Eßlöffel voll Pfeilwurz hinzu, welche in einen Löffel voll Butter einzurühren sind. Altes, in gutem Zustande befindliches Geflügel ist am geeignetsten für Suppen.

8. **Milch-Suppe.** 1 Quart Milch, das Gelbe von 4 Eiern, Salz und Zucker nach Belieben, und kleine Stückchen Brod. Man legt das getrocknete und in Stücke zerschnittene Brod auf den Boden der Terrine, bringt die Milch zum Kochen und fügt Zucker und Salz hinzu. Man zerschlägt sodann die Eidotter in ein wenig Milch oder Wasser. Nachdem die Milch zum Kochen gebracht worden, nehme man dieselbe vom Feuer und rühre die Eidotter hinein. Man setzt nunmehr die Suppe auf den hinteren Theil des Ofens, wo dieselbe nicht kochen kann, und rührt einige Minuten oder so lange, bis sich dieselbe verdickt. Nachdem man die getrockneten Krusten darüber geschüttet hat, wird die Suppe zugedeckt, etwa 5 Minuten lang zurückgestellt und dann servirt. Wenn die Suppe gekocht wird, nachdem die Eier hinzugefügt worden, gerinnt dieselbe.

9. **Suppe von eingemachten Tomaten.** Man dämpfe 1 Kanne Tomaten bis dieselben weich genug zum Durchseihen sind, reibe sodann Alles (außer dem Samen) durch einen Durchschlag, füge 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Salzlöffel voll Pfeffer und 1 Theelöffel voll Salz hinzu, worauf das Ganze der 1 Quart betragenden kochenden Masse beigefügt wird. Mit Croutons zu serviren.

10. **Gemischte Gemüse-Suppe.** Nimm je 1 Obertasse voll von zerhacktem Sellerie, Zwiebeln, gelben Rüben und durchgesiedeten Tomaten, ferner je eine halbe Obertasse voll von zerhacktem Kohl, Steckrüben und Pastinaken sowie 1 Eßlöffel voll zerhackten Petersilie. Wenn man nur wenig Gemüse zur Verfügung hat, dann läßt sich dasselbe auch ersetzen durch Macaroni, Reis oder Perlgraupen, indem man im Verhältniß zu der vorhandenen Flüssigkeit im Ganzen etwa die Hälfte des Gemüsebetrages verwendet. Alles Gemüse muß sehr fein gehackt werden, und der Kohl, Blumenkohl, Petersilie, die Kartoffeln, Pastinaken oder Zwiebeln müssen 5 Minuten lang aufgekocht und sorgfältig durchgeseiht werden. Die Zwiebeln und Mohrrüben müssen gebraten werden, worauf Alles einem Quart kochenden Wassers und einem Quart der vorhandenen Substanz beizufügen ist; man schmore sodann bis Alles weich ist. Als Würze füge man noch 1 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Salz und 1 Salzlöffel voll Pfeffer hinzu. Man servire, ohne erst durchzuseihen.

Gemüse.

1. Kartoffel-Puffer. Man thue 2 Obertassen voll kalte, gestampfte Kartoffeln in die Bratpfanne, und füge noch 2 Eidotter, 3 Eßlöffel voll Rahm und 1 Eßlöffel voll Butter hinzu, und rühre bis Alles gut gemischt und heiß ist. Nimm es sodann vom Feuer und rühre sorgfältig das geschlagene Weiße von den Eiern hinein. Man thue die Substanz in gut mit Fett bestrichene Blech- oder kleine Bratpfannen, und backe mit einem schnellen Feuer bis die Puffer gut sind.

2. Kartoffel-Croquettes. Man schlage den Dotter von 2 Eiern zu einem Creme und füge zu diesem noch hinzu 2 Obertassen voll gestampfte Kartoffeln, 1 Theelöffel voll geriebene Zwiebeln, 1 Theelöffel voll pulverisirten Majoran, 1 Eßlöffel voll gehackte Petersilie, etwas spanischen Pfeffer, 1 Theelöffel voll Salz und 2 Eßlöffel voll Rahm. Man thue das Ganze in eine Bratpfanne, und rühre so lange Alles durcheinander bis sich die Substanz von den Seiten des Topfes ablöst. Nachdem erkaltet, forme man die Substanz zu Bällen oder langen Croquettes, und tauche dieselben zuerst in Eidotter und dann in Brodkrumen, so daß dieselben eine glatte und ebene Form erhalten. Nachdem man solche vorerst eine Stunde lang an einen kühlen Platz gestellt hat, bratet man dieselben alsdann goldig braun. Schmalz sollte genügend beigefügt sein, um dieselben zu bedecken. Wenn goldbraun gebraten, lasse man dieselben im Ofen trocknen. Servire als Beigabe zu irgend welchem Fleisch oder als Zugemüse.

3. Gebratene Kartoffeln. Die Kartoffeln müssen roh, groß, gesund und von guter, runder Form sein. Zuerst schäle man die Haut dünn ab. Sodann schäle man die ganze Kartoffel rundum, aber nicht zu dünn, bis fast die ganze Kartoffel zerschä.t ist und nur noch ein kleines Mittelstück übrig bleibt. Dann legt man diese geschälten „Kartoffel-Ringe" in eine Bratpfanne, in welcher sich zum Sieden gebrachte frische Butter, oder Butter und Schmalz gemischt, befindet. Man brate diese Kartoffel-Ringe braun und gar, und servire dieselben, geschmackvoll auf einen Teller gelegt, zum Frühstück.

Ein anderes Rezept. Man nimmt eine genügende Anzahl roher Kartoffeln und schneidet dieselben in dünne Scheiben, legt dieselben alsdann in eine Pfanne mit kaltem Wasser, um eine Stunde oder noch länger durchzuweichen. Dann gieße man alles Wasser ab und ersetze dasselbe durch frisches. Man läßt die Kartoffel-Scheiben in diesem Wasser abermals eine Stunde oder so lange liegen, bis es Zeit ist, dieselben zu kochen. Man legt die Kartoffel-Scheiben nunmehr in eine Bratpfanne, in welcher sich genügend frische Butter oder Schmalz befindet, damit die Kartoffeln während des Bratens möglichst oben bleiben. Man brate, bis dieselben vollständig gar und weich sind.

4. **Blumenkohl mit weißer Sauce.** Man entferne alle äußeren Blätter und wasche den Kohlkopf gründlich ab. Man steckt denselben nunmehr in ein Säckchen und läßt ihn eine halbe Stunde lang allmählig in Salzwasser kochen; dann gießt man geschmolzene Butter mit einem Löffel voll Rahm darüber. Man kann auch folgende weiße Sauce zubereiten: 1 Unze Mehl und 2 Unzen Butter werden unter Hinzufügung von einem Pint süßen Rahm oder süßer Milch 5 Minuten lang geschmort. Man würze nach Belieben mit Salz und Pfeffer.

5. **Gebackene Bohnen.** Irgend Jemand kann schön gebackene Bohnen zubereiten, wenn er sich einen Bohnentopf anschafft und folgende Anweisungen befolgt: Man verwendet meistens die große, rothe Schminkbohnen-Sorte (Kidney-Bohnen), jedoch werden die kleinen, weißen erbsenartigen Bohnen im Allgemeinen vorgezogen. 1 Quart Bohnen, wenn gekocht, sind für eine Durchschnitts-Familie ausreichend für zwei Mahlzeiten. Die Bohnen sollten etwa eine Stunde lang in kaltem Wasser durchweichen; dann sollten außer Salz und Pfeffer noch ½ Theelöffel voll Senf und ½ Thee-Obertasse voll Molasses hinzugefügt werden. Der Molasses gibt den Bohnen ein pikantes und doch kein zu auffälliges Aroma, auch ist von dem Molasses gar nichts zu bemerken. Nachdem die Bohnen in den Topf gelegt worden sind, wird ½—¾ Pfund gepökeltes, mager und fett durchwachsenes Schweinefleisch oben darauf gelegt, und sodann genügend warmes Wasser in den Topf gegossen, daß die Bohnen gerade damit bedeckt werden. Die Bohnen sollten in einem Ofen mit gleichmäßiger Temperatur entweder am Tage oder während der Nacht, mit anderen Worten, etwa 12 Stunden lang gebacken werden. Besser ist es jedenfalls, wenn die Bohnen am Tage gebacken werden, weil denselben alsdann mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden kann. Da das Wasser allmählig verdampft, so muß von Zeit zu Zeit mehr zugegossen werden. Es ist besonders darauf zu achten, daß die Bohnen stets mit Wasser überzogen bleiben. Dieses Verfahren muß so lange beibehalten werden, bis die Bohnen beinahe gar genug sind, um herausgenommen werden zu können, dann sollte jedoch kein Wasser mehr zugegossen werden, damit die Bohnen nicht derartig feucht sind, daß sie breiartig oder bröckelig werden.

Der Topf kann ganz unbeschadet längere Zeit im Ofen verbleiben, wo er nur heiß bleibt. Bohnen sollten in einer verdeckten Schüssel servirt werden. Die übrig gebliebenen Bohnen schmecken ganz prächtig, wenn sie mit ein wenig beigefügtem Wasser in der Schmorpfanne wieder aufgewärmt werden. Manche Bohnen-Feinschmecker sind der Ansicht, daß, je öfter die Bohnen aufgewärmt, dieselben nur um so besser und schmackhafter werden.

Gutes, hausbackenes Braun-Brod ist die rechte Beigabe zu gebackenen Bohnen, obwohl es ebenso schwer hält, diesen Artikel echt zu bekommen, als gut gebackene Bohnen zu erlangen. Im Nachstehenden erfolgt

ein sehr gutes Rezept für Bostoner Braun=Brod von der rechten Art: 1 Obertasse voll Roggen= oder Graham=Mehl, 1 Obertasse voll weißes Mehl, 2 Obertassen voll Maismehl (Indian Meal), 1 knappe Obertasse voll Molasses, 2 Theelöffel voll Soda, ½ Theelöffel voll Salz, 1 Obertasse voll saure Milch und 1½—2½ Obertassen voll Wasser. Nach dreistündigem Dämpfen lasse man es eine halbe Stunde lang im Ofen trocknen. Das Braun=Brod sollte warm gegessen werden. Sollte etwas übrig bleiben, so kann dasselbe entweder nochmals gedämpft oder geröstet werden.

6. **Winter=Succotash.** Man wasche 3 Obertassen voll getrocknetes Maiskorn und 2 Obertassen voll Lima=Bohnen, schütte sodann die Bohnen in einen Kessel und gieße kaltes Wasser darüber, so daß dieselben damit überzogen sind. Ein Gleiches thue man mit dem Maiskorn, und stelle dasselbe auf den hinteren Theil des Ofens, um heiß zu werden und zu quellen. Nachdem die Bohnen etwa 15 Minuten lang gekocht haben, siedet man das Wasser ab, gießt kochendes Wasser darüber und fügt, sobald die Bohnen weich sind, das Maiskorn hinzu, und kocht sodann beides zusammen etwa 15 Minuten lang. Gerade vor dem Serviren fügt man noch ein wenig Salz, Pfeffer, Butter und Mehl (durcheinander gerührt) hinzu, oder man nimmt ½ Thee=Obertasse voll Rahm oder Milch, mit ein wenig Mehl verdickt.

7. **Sommer=Succotash.** Man entfasert ¼ Peck junge grüne Bohnen und schneidet jede derselben in drei (aber nicht mehr) Stücke, spaltet dieselben jedoch nicht. Während des Schneidens wirft man die Bohnen in eine Pfanne mit kaltem Wasser. Ein mit kochendem Wasser gefüllter Topf oder eine Schmorpfanne muß auf dem Feuer bereit gehalten werden; man schütte die Bohnen hinein und koche dieselben sehr schnell nahezu 20 Minuten lang. Dann nehme man die Bohnen heraus und seihe dieselben gut ab durch einen Durchschlag. Nimm ½ Dutzend Aehren von jungem aber voll ausgewachsenem Maiskorn (oder auch 8—9, wenn nicht alle groß sind,) und schneide die Körner vom Kolben ab. Das Korn und die Bohnen mische man nunmehr zusammen, füge einen sehr kleinen Theelöffel voll Salz hinzu und koche das Ganze etwa 20 Minuten lang. Dann wird der Succotash durch ein Sieb gut durchgeseiht und in eine tiefe Schüssel gethan. Während noch heiß, füge man demselben ein großes Stück Butter bei (mindestens so groß wie ein Ei), auch fügt man noch etwas Pfeffer hinzu und bringt den Succotash alsdann auf die Tafel. Er wird gewöhnlich mit gesalzenem oder geräuchertem Fleisch gegessen.

Frische Lima=Bohnen lassen sich in der angegebenen Art und Weise sehr gut mit grünem Korn kochen. Dieselben müssen eine halbe Stunde oder länger kochen, bevor dieselben zusammen mit dem Korn gekocht werden. Getrocknetes Korn und getrocknete Bohnen lassen sich ebenfalls für Succotash verwenden, jedoch müssen dieselben vor dem Kochen während

einer ganzen Nacht im Wasser liegen und durchweichen. Das Wasser, in welches dieselben zum Durchweichen gelegt werden, muß heiß sein.

8. Gedämpfte Tomaten. Zu einem halben Dutzend Tomaten zerhackt man eine ziemlich große Zwiebel (oder auch weniger, wenn gewünscht). Wenn Jemandem das Aroma der Zwiebel zuwider ist, kann letztere auch ganz wegfallen. Ferner wird noch hinzugefügt ein Eßlöffel voll guten braunen Zucker, ein Theelöffel voll Pfeffer, Salz nach Belieben, eine Thee-Obertasse voll Brodkrumen und ein großer, gehäufter Eßlöffel voll gute Butter. Man thue Alles in eine verdeckte Schmorpfanne und lasse es eine Stunde lang dämpfen, wobei die Pfanne oft gut aufgeschüttelt werden muß. Man zerschlage 2—3 Eidotter und rühre die Masse kurz vor dem Serviren sehr schnell in die Tomaten hinein, lasse Letztere eine Minute lang stehen und servire dieselben in einer kleinen Terrine oder in einer verdeckten Schüssel. Es ist ein schönes Nebengericht zu allen gebratenen oder gerösteten Fleischarten. Wenn die Tomaten lange gekocht werden, sind dieselben am schmackhaftesten.

9. Gebackene Tomaten. Man schäle und zerhacke genügend Tomaten, um eine Quart-Schüssel damit anzufüllen, und würze dieselben mit Zucker, Muskatblüthe, Pfeffer, Salz und ein wenig von einer gehackten Zwiebel. Man legt nunmehr eine Schicht Brodkrumen auf den Boden der Schüssel, dann eine Schicht Tomatoes, ein wenig Butter, und abermals eine Schicht Brodkrumen bis die Schüssel voll ist. Obendarauf müssen reichlich Brodkrumen gestreut werden, ebenfalls auch kleine Stückchen Butter. Man backe zwei Stunden lang in einem mäßig geheizten Ofen.

10. Pastinaken-Krusteln. Man koche genügend Pastinaken, um, wenn gehörig gestampft und durch einen Durchschlag gerieben, 2 Becher damit anfüllen zu können; man würze mit Salz und Pfeffer, füge 1 gut geschlagenes Ei und genügend Mehl zum Binden hinzu ($\frac{1}{2}$ Thee-Obertasse voll genügt). Man brate dicke Kuchen und servire sofort, nachdem dieselben gebacken sind.

11. Gebackene Eier-Pflanzen. Verschiedene schöne, große und gesunde Eierpflanzen werden zugerichtet, indem man mit einem Löffel das Innere oder Mark derselben entfernt, so daß nur die Schalen übrig bleiben. Um dieses bewerkstelligen zu können, muß man sehr geschickt und genau oben ein rundes Stück herausschneiden, (welches später wieder angebunden wird). Man beschaffe eine genügende Quantität Farce oder Füllsel von eingeweichtem Brod, ausgedrückt und leicht getrocknet, ferner frische Butter, gehackte süße Majoran-Blätter, ein wenig Pfeffer und Salz, etwas pulverisirte Muskatblüthe und die gelbe Schale einer Citrone, sehr fein abgerieben. Das Ganze vermische man nunmehr mit dem herausgenommenen inneren Fleisch oder Mark der Eier-Pflanze.

Nachdem gründlich vermischt, fülle man damit die Rinde oder Schale, so daß dieselbe vollständig rund geformt wird, worauf man das herausgeschnittene obere Stück mit einem Zwirnfaden wieder darauf festbindet. Man thue die Eierpflanzen dann in eine Schüssel, deren Boden mit Scheiben von kaltem Schinken belegt ist. Man backe solche eine Stunde oder länger, und bringe dieselben auf die Tafel, und zwar so, daß die Schinkenscheiben rundum auf der Schüssel liegen. Der Zwirnfaden muß entfernt werden.

10. Ein altmodisch gekochtes Mittagessen. Man nimmt vier Pfund Corned Beef und weicht es in kaltem Wasser, dann legt man es in frisches, kaltes Wasser und setzt es auf zum Kochen; man schäume sorgfältig ab und lasse es schmoren bis es weich ist, doch nicht so weich, daß es in Stücke zerfällt. Nunmehr lasse man es in der Flüssigkeit abkühlen, in welcher es gekocht wurde, lege es in eine flache Schüssel und drücke es aus mit einem Klöpfel. Man schöpfe das Fett von der Flüssigkeit und hebe letztere auf, doch lasse man dieselbe nicht in einem eisernen Kessel oder in einer Blechpfanne stehen. Am vorhergehenden Tage koche man 2—3 Runkelrüben und begieße und bedecke dieselben mit Essig. Am folgenden Tage nimmt man einen kleinen Kohlkopf, etliche kleine Mohrrüben, eine kleine weiße Steckrübe, 6—8 Kartoffeln und eine kleine Crooked-neck Squash (Melonenkürbis), wäscht alles Gemüse, schabt die Mohrrüben und viertheilt den Kohlkopf; der Melonenkürbis und die Steckrübe sollten abgeschält und in dreiviertel Zoll lange Scheiben zerschnitten werden; auch die Kartoffeln sollten abgeschält werden. Etwa zwei Stunden vor dem Mittagessen setzt man die Fleischbrühe auf zum Kochen; sobald dieselbe kocht, wirft man die Mohrrüben, dann den Kohl und die zerschnittene Steckrübe hinein, und eine halbe Stunde vor dem Mittagessen fügt man auch den zerschnittenen Melonenkürbis und die Kartoffeln hinzu. Wenn Alles weich und gar ist, nimmt man das Gemüse sorgfältig heraus und seiht den Kohl ab, indem man denselben in einem Durchschlag ausdrückt. Die Mohrrüben zerschneide man in Scheiben. Das kalte Fleisch legt man mitten in eine große Schüssel hinein, und legt die Mohrrüben, Kartoffel und Steckrüben um den Rand herum, während das andere Gemüse in separaten Schüsseln servirt wird. Andernfalls könnte man auch jede Gemüseart in eine besondere Schüssel serviren. Wenn man das Fleisch schon frühzeitig zum Kochen aufsetzt, und das abgeschöpfte Fett mit den Gemüsen der kochenden Brühe einverleibt, sollte man es solchen Gemüsen beifügen, welche am längsten kochen müssen. Dies kann alles am selben Tage geschehen. Die Runkelrüben müssen stets allein gekocht werden. Das Fleisch wird herausgenommen und das Fett abgeschöpft, ehe das Gemüse hineingelegt wird. Jedes sollte als Ganzes möglichst zierlich und geschmackvoll auf die Tafel gebracht werden.

Fleisch.

1. **Rindfleisch-Rollen.** (Beef Roll.) Man entferne die zähe Haut von 5 Pfund Rindfleisch, streue und schütte über dasselbe alsdann ½ Theelöffel voll Pfeffer, ein wenig gemahlene Gewürznelken, Salz nach Belieben, 1 Eßlöffel voll Zucker, 3 Eßlöffel voll Essig und 1 Theelöffel voll Sommer-Bohnenkraut (Summer Savory); dann rolle man das Fleisch und binde es mit einem schmalen Muslinstreifen zusammen, worauf man dasselbe in eine Schmorpfanne legt, es mit kaltem Wasser übergießt und bedeckt und dasselbe dann 3½ Stunden lang schmoren läßt. Man verdicke die Brühe und schmore noch eine halbe Stunde länger. Statt Mehl kann Kornstärke verwendet werden, indem man dieselbe einige Minuten vor dem Abnehmen vom Feuer hinzufügt. Dieses ist eine sehr schmackhafte Speise, nachdem dieselbe erkaltet ist.

2. **Geschmorte Nieren.** Man nehme 1 Paar durchaus frische Nieren, spalte dieselben und nehme den weißen Theil und die Flechsen aus der Mitte heraus, lege dieselben nunmehr in einen Kessel, begieße und bedecke sie mit kaltem Wasser und stelle dieselben sodann auf ein mäßiges Feuer, bis das Wasser nahezu kocht. Nachdem man dieselben abgeseiht und in Stücke zerschnitten, begießt und bedeckt man sie abermals mit kaltem Wasser und stellt dieselben dann wiederum auf's Feuer. Man bringe dieselben jedesmal mit frischem Wasser nahezu zum Kochen und achte darauf, daß das Wasser nicht kocht, widrigenfalls sich die Nieren verhärten. Inzwischen thue man einen Eßlöffel voll Butter und einen Eßlöffel voll Mehl in die Bratpfanne und lasse es bräunen, worauf man allmälig ½ Pint von der Brühe hineinrührt. Man rühre mit einem Holzlöffel, bis das Ganze drei Minuten lang geschmort hat. Nunmehr füge man noch 1 Eßlöffel voll Worcestershire-Sauce, 1 Eßlöffel voll Pilz-Sauce (Mushroom Catsup), Salz und Pfeffer hinzu und lege auch die Nieren hinein. Man rühre bis die Nieren durch und durch heiß sind, nehme dieselben vom Feuer, rühre etwas Sherry hinein und servire dieselben mit darauf gestreuter, zerhackter Petersilie. Nieren sollten niemals zum Kochen gebracht werden, denn gleich den Eiern werden auch die Nieren immer härter, je mehr man dieselben kocht.

3. **Aufgeschnittenes Huhn.** Man lege gleiche Theile von einem kalten Huhn, gekochtem Reis, Macaroni und Tomaten-Sauce schichtenweise in eine flache Schüssel, bedecke die Schichten mit butterbestrichenen Krumen und backe das Ganze, bis es braun ist.

Kalter, gebratener Turkey kann (mit Verwendung des Füllsels und der Sauce) in derselben Weise zubereitet werden.

4. **Danksagungstag-Hühner-Pastete.** Für die Herstellung der Kruste nimmt man 3 Pint Rahm, einen gehäuften Theelöffel voll Salz und

eine genügende Quantität Mehl, um einen Teig zu bereiten, der steif genug ist, um leicht ausgerollt werden zu können. Eine tiefe irdene Schüssel mit einem flachen, überragenden Rande sollte zuerst mit einer dünnen Teigschichte belegt werden, während man den übrigen Teig etwa ½ Zoll dick ausrollt. ¾ Pfund Butter wird in kleine Stücke zerschnitten, und dieselben nahe zusammen auf den Teig gelegt, worauf man die Butter mit ein wenig Mehl bestreut und den Teig wieder und immer wieder überrollt, bis er schließlich abermals fingerdick ausgerollt und dann aufgerollt wird. Man schneide die Enden von der Rolle ab und rolle diese Stücke fingerdick für die Ränder aus. Die Teigschicht in der Schüssel feuchte man mit Milch und lege die Ränder rundum auf den vorstehenden Rand der Schüssel, man lege 2 bis 3 oder 4 Ränder übereinander, von welchen der innere Rand am meisten vorstehen sollte. Man zerkoche 2 Hühner und lege das Fleisch mitten in die Schüssel hinein, nachdem man zuvor einige der größeren Knochen aus dem Fleische entfernt hat. Nachdem man die Brühe mit Pfeffer und Salz gewürzt hat, gießt man so viel davon über das Hühnerfleisch, daß letzteres nahezu bedeckt wird. Man zerschneide ¼ Pfund Butter in kastaniengroße Stücke und belege das Fleisch damit. Der übrige Teig wird nun so gerollt, daß er für die obere Kruste paßt, in welch' letzterer ein zurückgebogener Einschnitt gemacht wird, um den Dampf entweichen zu lassen. Wenn man die Pastete in einem Backstein-Ofen backen kann, beträgt die erforderliche Backzeit etwa drei Stunden, in einem eisernen Ofen hingegen nur etwa zwei Stunden. In letzterem Falle mache man nur 2 Krusten-Ränder.

5. **Wie man Corned Beef kocht.** Man legt das Rindfleisch in Wasser, so daß dasselbe vollständig davon überzogen ist und während der Nacht durchweichen kann. Am darauffolgenden Morgen wird das Stück gut abgewaschen, in den Kessel gelegt und mit kaltem Wasser übergossen und bedeckt; man läßt das Fleisch nun unter beständigem Abschäumen langsam kochen. Wenn es kalt servirt werden soll, lasse man das Fleisch im Kessel, bis es erkaltet ist.

Wenn es für den Frühstücktisch oder für das Abendessen zubereitet werden soll, entferne man, wenn vollständig gar gekocht, alle Knochen aus dem Fleisch, zerlege dasselbe gerade so, als ob man es salatartig zubereiten wolle, und lege es sodann in eine tiefe Schüssel, und zwar so, daß das fette und das magere Fleisch umschichtig zu liegen kommt. Die Brühe wird nun abgeschäumt und alles Fett abgeschöpft, worauf man die Substanz so lange kocht, bis sich dieselbe um die Hälfte vermindert hat. Man gießt hierauf so viel davon in die Schüssel, als erforderlich ist, um die bei dem Einlegen des Fleisches entstandenen leeren Räume auszufüllen. Man lege sodann einen genau dazu passenden flachen Deckel darauf und belaste denselben mit einem schweren Gewicht. Am zweckmäßigsten ist es, wenn man dieses Gericht bei kaltem Wetter zube-

reitet, oder wenn man die Schüssel, in welchem das Fleisch zubereitet wurde, auf Eis stellt. Das auf einem Teller oder in einer runden Schüssel zu servirende Fleisch garnire man mit grünen Petersilie- oder Sellerie-Reisern. Man bringe das Fleisch mit Chow-Chow oder mit guten eingemachten Gurken auf die Tafel.

6. **Rindfleisch-Hasche.** Kalter Rinderbraten oder kaltes Beefsteak wird mit etwa der doppelten Quantität Kartoffeln fein zerhackt, mit einem großen Stück Butter in eine Bratpfanne gelegt und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Man begieße mit Fleischbrühe oder heißem Wasser, decke es zu und lasse unter oftmaligem Umrühren die Hasche gründlich durch und durch dämpfen. Derselbe sollte, wenn fertig, nicht wässerig sein. Je nach Geschmack können auch Zwiebeln beigefügt werden. Wenn Zwiebeln zur Verwendung kommen, sollten dieselben zuerst ein wenig in Butter gekocht werden, ehe sie der Hasche beigefügt werden.

7. **Kalbfleisch-Croquettes.** Kaltes Kalbfleisch wird fein zerhackt und eine Obertasse voll davon entnommen, diesem Fleisch wird etwas gekochter, kalter, zerhackter Schinken beigefügt, ferner zwei oder drei Zwiebelscheiben, ein wenig Muskatblüthe, pulverisirten Petersilie, ein wenig Pfeffer und etwas Salz. Man bringe ein Pint Milch zum Kochen, füge einen Eßlöffel voll kalte Butter und dann das gehackte Fleisch hinzu. Sodann zerschlage man zwei Eier, rühre dieselben in einen Theelöffel voll Kornstärke oder Mehl und füge solches dem Ganzen bei, welches dann unter oftmaligem Umrühren etwa 10 Minuten lang gekocht wird. Man nehme es nun vom Feuer, thue es in eine flache Schüssel und rolle es zu Bällen, welche man, nachdem erkaltet, flach drückt, dieselben in Brodkrumen umdreht und alsdann in einen in Schmalz eingetauchten Drahtkorb bratet.

8. **Kalbfleisch-Pastete.** Man nimmt ein etwa 5 Pfund schweres Stück Kalbfleisch (Bruststück) zu 1 Quart Wasser und dämpft dasselbe über ein langsames Feuer. Gerade vor dem Kochen schäume man gut ab und gieße eine Obertasse voll Wasser hinzu, dann drehe und wende man das Fleisch so, daß der ganze Schaum nach oben kommt. Man würze mit Pfeffer und Salz nach Belieben, mache einen aufgegangenen Hefe-Teig, nehme 3 Pint Mehl sowie 2 Unzen Butter und befeuchte dasselbe mit genügend Milch, um einen weichen Teig herstellen zu können, welchen man gut knetet und dann zum Aufgehen zurückstellt. Nachdem der Teig etwas aufgegangen, knete man denselben abermals durch. Wenn hoch genug aufgegangen, zerschneide man den Teig in gleichmäßig große Stücke, welche man jedoch weder knetet noch rollt. Diese Teigstücke werden oben auf das Fleisch gelegt, so daß dasselbe damit bedeckt wird, worauf man das Ganze eine Stunde lang kochen läßt. Den Kessel decke man behutsam zu und achte darauf, daß das Fleisch nicht aufhört, zu kochen.

9. Kessel-Braten. Man nimmt ein nicht allzu fettes, etwa 5—6 Pfund wiegendes Stück Rindfleisch, legt dasselbe in den Kessel, gießt so viel Wasser darüber, daß das Fleisch knapp bedeckt wird, und setzt es auf ein langsames Feuer. Nach einstündigem Dämpfen fügt man Salz und etwas Pfeffer hinzu, worauf man es langsam so lange dämpft, bis es gar ist; je nach Belieben kann man nun ein wenig Zwiebel hinzufügen. Man gieße nicht mehr Wasser hinzu, sondern lasse beinahe alles Wasser verkochen. Wenn durch und durch gar, nehme man das Fleisch aus dem Kessel heraus und gieße die Brühe in eine Schüssel. Man thue nun ein großes Stück Butter in den Kessel, wende jedes Stück Fleisch in Mehl um und lege es wieder in den Kessel zurück, damit es braun wird. Das Fleisch muß nun oft gewendet werden, so daß es nicht anbrennen kann. Das Fett schöpfe man von der Brühe ab und gieße es auf das Fleisch, gleichzeitig rühre man auch noch einen großen Eßlöffel voll Mehl (mit Wasser angerührt) dazu, lasse es etwa 10 Minuten lang kochen und gieße es in ein Sauce-Näpfchen.

10. Beefsteak-Rollen. Man bereite eine Füllung wie für einen Truthahn, nehme ein Stück Beefsteak aus der Kluft und klopfe es leicht, Man lege nun die Füllung auf das Fleisch, würze mit Salz und Pfeffer und füge auch einige Stückchen Butter bei; sodann werden die Enden einwärts gebogen, das Beefsteak aber wird fest aufgerollt und zusammengebunden. Nachdem man die Rollen mit Butter bestrichen, taucht man dieselben in ein gutgeschlagenes Ei und legt sie alsdann in eine ein wenig Wasser enthaltene Schmorpfanne (jedoch dürfen die Steaks nicht im Wasser liegen), worauf man dieselben unter oftmaligem Begießen backt. Eine halbe Stunde in einem gut geheizten Ofen genügt. Man bereite eine braune Sauce dazu und bringe die Rollen heiß auf die Tafel.

11. Gebratene Rind-Leber. Man zerschneide die Leber in dünne Scheiben und gieße kochendes Wasser darüber, damit die reichen Säfte im Fleische bleiben. Man wende die Leber dann in Mehl oder feinen Brodkrumen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, tauche dieselbe in ein gut geschlagenes Ei und brate sie in heißem, mit Butter gemischtem Fett.

12. Rindfleisch-Croquettes. Kalter Rostbraten oder Corned Beef wird sehr fein zerhackt und dem Fleisch etwa die doppelte Quantität heißer, gestampfter und mit Butter und Salz vermischter Kartoffeln beigefügt. Man zerschlage nun ein Ei und rühre es gut in die Kartoffeln und das Fleisch hinein, worauf man Bälle davon rollt, welche ein wenig flach gedrückt werden. Man wende diese Bälle in geschlagenem Ei und Zwieback-Krumen, und brate dieselben in Butter mit Schmalz gemischt auf beiden Seiten braun. Müssen sehr heiß servirt werden.

13. Rinder-Braten. Bei dem Rösten von Rindfleich kömmt sehr viel darauf an, ob der Ofen auch gut geheizt ist, wenn das Fleisch hineinge-

stellt wird. Dieses hat nämlich zur Folge, daß sich die Poren schnell schließen, wodurch das Entweichen der Säfte verhindert wird.

Man nimmt einen 6—8 Pfund wiegenden Rippenbraten und legt denselben, nachdem reichlich Butter beigefügt wurde, in eine Bratpfanne, welche man in den Ofen setzt und den Braten dann oft begießt. Nachdem der Braten schon theilweise fertig ist, würze man erst mit Salz und Pfeffer, indem das Fleisch, wenn roh gesalzen, sich nicht nur verhärtet, sondern demselben dadurch auch die Säfte entzogen werden, welche in das Mehl übergehen. Man röste etwa zwei Stunden lang und lasse den Braten inwendig etwas locker. Man nehme denselben nun aus der Pfanne, schöpfe alles Fett ab und setze das Fleisch an einen Platz, wo es heiß bleibt; nunmehr wird ein Eßlöffel voll Mehl mit ein wenig Wasser angerührt und der Sauce beigefügt, auch wird ein wenig Pfeffer und eine Thee-Obertasse voll kochendes Wasser hinzugethan. Wird nach einmaligem Aufkochen heiß in einem Sauce-Näpfchen servirt.

14. Yorkshire Pudding. Dieses ist eine schöne Beigabe zu einem Rinderbraten. Man nimmt etwa 1 Pint Milch, 4 Eier, deren Dotter besonders geschlagen werden, ein wenig Salz und zwei Eßlöffel voll Backpulver mit zwei Obertassen voll Mehl vermischt. Man rühre Alles durcheinander bis es locker ist. Man sollte den Rinderbraten etwa Zweidrittel fertig haben, wenn der Pudding in den Ofen geschoben wird. Den Rostbraten nehme man aus dem Ofen heraus und stelle ihn an einen Platz, wo er heiß bleibt. Dann nehme man etwas von der Sauce und gieße dieselbe in zwei Blechpfannen von gewöhnlicher Größe, thue in jede derselben eine Hälfte des Puddings, setze dieselben in einen heißen Ofen und lasse sie darin stehen, bis das Mittagessen aufgetischt wird. Zu allerletzt nimmt man den Pudding aus dem Ofen und bringt ihn auf die Tafel.

15. Wallisischer „Rare-Bit“. Dünn geschnittene Brodscheiben werden (nach Entfernung der Kruste) schnell geröstet, mit Butter bestrichen und mit dünnen Scheibchen von möglichst neuem Käse belegt, welche man mit etwas Senf bestreicht, dieselben in eine Blechpfanne legt und in einen heißen Ofen setzt bis der Käse geschmolzen ist, worauf man die Scheiben in quadratförmige Stücke von beliebiger Größe schneidet, und dieselben sofort in einer heißen Schüssel servirt, weil dieses Gericht verdorben ist, wenn man es kalt werden läßt. Der Senf mag, wenn man denselben nicht wünscht, auch ganz wegfallen. Einige halten das Gericht für schmackhafter, wenn die gerösteten Scheiben zuerst in eine kochendes Wasser enthaltende Pfanne getaucht werden. Man lasse etwas Käse in einer Obertasse zerschmelzen und begieße jede Scheibe damit. Die Teller müssen heiß sein, und sollte für jede Person eine Scheibe servirt werden,

16. Falscher Hasenbraten No. 1. Man nimmt ein kaltes Kalbfleisch-Filet und zerhackt (unter Weglassung des Fettes und der Haut) das

Fleisch möglichst fein, vermischt mit diesem Fleisch ein viertel Pfund vom fettesten Theile eines kalten Schinkens, ebenfalls fein zerhackt, und fügt sodann noch hinzu eine Thee-Obertasse voll geriebene Brodkrumen, eine geriebene Muskatnuß, ein halbes Dutzend Messerspitzen voll pulverisirte Muskatblüthe, die geriebene gelbe Schale einer Citrone und zwei geschlagene Eier. Man würze mit einem Salzlöffel voll Salz und einem halben Salzlöffel voll spanischen Pfeffer, worauf man alles gut durcheinander menge und es zu einer brodleibartigen Form gestalte, welche man mit geschlagenem Eidotter bestreiche und dann die Oberfläche gleichmäßig und rundum mit geriebenen Brodkrumen oder mit zerstoßenem Zwieback bestreue. Man setze nun die Schüssel in den Ofen und backe eine halbe Stunde oder so lange, bis die Schüssel nebst Inhalt durch und durch heiß ist. Man bereite eine Sauce aus dem Zubehör zum Kalbfleisch, indem man dasselbe in etwas von der Sauce schmort, die noch von dem Filet übrig blieb, welches am vorhergehenden Tage gebraten wurde. Wenn gar genug, nimmt man das Fleisch heraus und verdickt die Sauce mit einem geschlagenen Eidotter, welcher etwa drei Minuten vor dem Abnehmen vom Feuer hineingerührt wird.

Man bringe die Speise, ganz von der Sauce umgeben, in einer tiefen Schüssel auf die Tafel.

Falscher Hase von Hühner- oder Truthahnfleisch kann in derselben Art und Weise hergestellt werden.

17. Falscher Hasenbraten No. 2. Drei Pfund rohes Kalbfleisch wird sehr fein zerhackt, diesem 3 Eier, 3 Eßlöffel voll Milch oder Rahm und ein eigroßes Stück Butter hinzugefügt und Alles gut durcheinander gemengt, worauf man 4 Zwiebackstücke fein zerrollt und ebenfalls mit dem Fleische vermengt. Nachdem man das Ganze noch mit Salz und Pfeffer gewürzt hat, formt man es brodleibartig und backt dasselbe etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden lang. Während des Backens begieße man mit Butter und Wasser. Das Ganze wird in dünne Scheiben geschnitten und kalt servirt.

18. Geschmortes Kalbfleisch. Man nimmt ein etwa 5 Pfund wiegendes Stück Kalbfleisch von der Schulter, löst die Knochen heraus und bindet das Fleisch zusammen, thut sodann ein Stück Butter mit etlichen Zwiebelscheiben in den Kessel, legt nunmehr auch das Fleisch hinein und läßt es heiß werden. Das Fleisch wird dann gesalzt und gepfeffert und auf ein mäßiges Feuer gestellt, worauf man zuerst die eine Seite braun werden läßt, es darauf wendet und nun auch die andere Seite bräunt. Dann setzt man den Kessel an eine Stelle, wo das Fleisch langsam weiterschmoren kann; wenn der Brühsaft für die Sauce nicht ausreichend sein sollte, so füge man noch einige Eßlöffel voll Wasser und ein wenig mehr Butter hinzu. Das Fleisch kann nicht nur warm, sondern auch kalt servirt werden.

19. Geröstete Schweine-Rippchen. Die Rippen werden in der Mitte geknickt und die Enden zugestutzt, sodann werden die Rippen mit Salz eingerieben und mit Pfeffer bestreut, hierauf zusammengefaltet, mit einer Füllung gespickt, fest zusammengenäht, in eine etwas Wasser enthaltende Bratpfanne gelegt und oft begossen. Man bräunt zuerst eine Seite und wendet die Rippen dann so, daß beide Seiten gleich braun werden.

20. Eingemachter Schinken. Für zwei Pfund mageren Schinken nimmt man ein Pfund fettes Schweinefleisch, etwas Muskatblüthe, eine halbe geriebene Muskatnuß und einen halben Theelöffel voll spanischen Pfeffer. Der Schinken wird sehr fein gehackt und das Fette und Magere miteinander verhackt, worauf man das Ganze unter Hinzufügung des Gewürzes in einem Mörser zerstößt, es sodann in eine Schüssel legt und etwa eine halbe Stunde lang backt. Dann preßt man Alles in einen Steintopf, füllt denselben mit reinem Schmalz, deckt den Topf gut zu und klebt ein dickes Stück Papier darüber. Diese Art Schinken hält sich lange im Winter.

Fische.

1. Gebackener Grashecht. Man wäscht und trocknet den Fisch sorgfältig ab, legt denselben in eine ein wenig Wasser enthaltende Bratpfanne und backt langsam, unter oftmaligem Begießen mit Butter und Wasser. Man nimmt nun eine Obertasse voll fette Milch oder süßen Rahm, fügt etliche Löffel voll heißes Wasser hinzu und rührt zwei große Löffel voll Butter und etwas gehackten Petersilie hinein; man durchheize die Schüssel, indem man dieselbe in kochendes Wasser setzt, rühre nun die Fisch-Brühe hinein und lasse es aufkochen. Den Fisch legt man dann in eine heiße Schüssel und gießt die Sauce darüber.

2. Gebackener Weißfisch. Man reinige den Fisch gründlich, schneide den Kopf ab, schneide auch das Rückgrat vom Kopf bis einige Zoll vom Schwanz entfernt heraus, und spicke den Fisch mit folgender Füllung: Altes Weizenbrod wird in Wasser aufgeweicht und trocken ausgedrückt; eine fein zerhackte Zwiebel wird in Butter gebraten; dann fügt man das Brod hinzu, ferner etwa 2 Unzen Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Salbei; man durchheize gründlich und füge nun die gut zerschlagenen Dotter von zwei Eiern hinzu, worauf man den Fisch spickt und dann zusammennäht. Den Boden der Pfanne bedecke man mit Wasser und lege ein kleines Stück Butter oben auf den Fisch. Backe, und wenn gar servire den Fisch mit folgender Sauce: Erweiche die Dotter von zwei hart gekochten Eiern mit zwei Eßlöffel voll gutem Salatöl zu einem lockeren Brei, rühre einen halben Theelöffel voll Senf hinein, und füge Pfeffer und Salz nach Belieben hinzu.

3. Gebackene Hellbutte. (Halibut) Man lege die Hellbutte einige Stunden lang in Salzwasser, trockne dieselbe und schneide die äußere Haut ab, thue sie in eine Bratpfanne und backe dieselbe eine Stunde lang unter oftmaligem Begießen mit Butter und Wasser. Der Fisch sollte eine schöne braune Färbung haben, und wenn er mit einer Gabel leicht durchstochen werden kann, dann ist er fertig. Der in der Bratpfanne befindlichen Brühe füge man ein wenig Wasser bei, rühre einen Eßlöffel voll Wallnuß-Sauce hinein, ferner einen Theelöffel voll Worcestershire Sauce sowie den Saft einer Citrone, und verdicke die Sauce mit gebräuntem Mehl, welch' letzteres mit ein wenig Wasser angerührt wird. Nachdem zum Kochen gebracht, servirt man dieselbe in einem Sauce-Näpfchen.

4. Gekochte Salz-Makrelen. Die Makrele wird mit klarem Wasser abgewaschen und in kaltes Wasser gelegt, um während der Nacht durchzuweichen, wobei man aber die fleischige Seite nach unten legt. Am nächsten Morgen erfolgt ein abermaliges Abwaschen. Man wickelt jede Makrele in Zeug ein, legt dieselben in einen Kessel, welcher ziemlich viel kaltes Wasser enthält, und kocht alsdann etwa eine halbe Stunde lang. Nunmehr entfernt man das Zeug, nimmt das Rückgrat heraus und begießt die Makrelen mit ein wenig geschmolzener Butter und Rahm, während man dieselben gleichzeitig auch mit etwas Pfeffer bestreut.

5. Gebackene Salz-Makrelen. Nachdem man die Makrele während der Nacht eingeweicht hatte, legt man dieselbe in eine Pfanne und gießt so viel kochendes Wasser dazu, daß die Makrele damit bedeckt wird. Man läßt dieselbe nun einige Minuten lang stehen, seiht das Wasser ab und legt sie abermals in die Pfanne, indem man gleichzeitig auch einige Klumpen Butter beifügt. Man gieße nun eine Obertasse voll süßen Rahm oder fette Milch darüber, streue etwas Pfeffer darauf, setze die Pfanne in den Ofen und backe bis die Makrele braun ist.

6. Gebratene Salz-Makrelen. Nachdem man die Makrele gut abgewaschen und gereinigt hat, wird dieselbe zum Durchweichen in kaltes Wasser gelegt, welches alle zwei Stunden erneuert werden muß; sodann wird die Makrele in frisches Wasser gelegt. Am nächsten Morgen wird das Wasser abgeseiht, die Makrele abgetrocknet, in Mehl gewendet, in eine Bratpfanne mit dickem Boden gelegt und mit Butter gebraten. Man servire den Fisch mit geschmolzener Butter und garnire denselben mit Petersilie.

7. Eingekochte Fische. Man entferne zuerst das Rückgrat aus dem Fisch Für einen etwa zwei Pfund schweren Fisch nimmt man einen Eßlöffel voll Piment (allspice) mit Gewürznelken gemischt, thut das Gewürz in einen kleinen Sack, salzt den Fisch genügend und umwickelt denselben mit Zeug, welches man dann mit etwas spanischem Pfeffer be-

streut. Man legt nunmehr umschichtige Lagen von Fisch, Gewürz und Salbei in einen irdenen Krug, übergießt und bedeckt das Ganze mit dem besten Essig und deckt den Krug fest zu mit einer Platte, welche man mit einer halben Zoll dicken Teiglage überzieht. Man achte darauf, daß sich der Rand des Teiges ganz fest an den Krug anschließt, damit derselbe luftdicht wird. Man setzt nun den Krug in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt denselben 3—5 Stunden lang kochen. Wird kalt servirt.

8. **Stockfisch-Ballen.** Man nimmt ein Pint fein zerlegten Stockfisch und zwei Pint rohe geschälte und in dicke Scheiben zerschnittene Kartoffeln, legt beides zusammen in reichlich kaltes Wasser und kocht dasselbe bis die Kartoffeln durch und durch gar sind, worauf man den Topf vom Feuer nimmt und abseiht, den Inhalt stampft und demselben ein eigroßes Stück Butter sowie etwa drei Löffel voll fette Milch beifügt. Das Ganze wird nun in kleine Ballen geformt, je halb und halb Butter und Schmalz in eine Bratpfanne gethan und, wenn heiß genug, auch die Ballen hineingelegt und schön braun gebraten.

9. **Gedämpfter Stockfisch.** Man nimmt ein Stück Stockfisch und legt dasselbe einige Minuten lang in kaltes Wasser, zerlegt es sodann in kleine Stückchen, welche man in eine kaltes Wasser enthaltende Schmorpfanne legt, diese auf's Feuer setzt und den Inhalt zum Kochen bringt, worauf man das Wasser abseiht und dem Fisch ein Pint Milch beifügt. Man setzt den Fisch nun wieder auf's Feuer und läßt denselben einige Minuten langsam kochen, fügt dann ein großes Stück Butter hinzu, ferner ein wenig Pfeffer und genügend Mehl, um die Milch rahmartig zu verdicken. Man schmort das Ganze nun noch einige Minuten lang, und rührt schließlich (kurz vor dem Serviren) die gut geschlagenen Dotter von zwei Eiern hinein.

10. **Gebackener Stockfisch.** Der Fisch wird gerade so eingeweicht und zerlegt wie für Stockfisch-Ballen. Man nimmt gleiche Theile von kalt gestampften Kartoffeln und vom Fisch, fügt ein großes Stück Butter und genügend Milch hinzu, um das Ganze locker zu machen, welches man nun in eine mit Butter bestrichene Schüssel thut, kleine Stückchen Butter oben darauf legt und das Ganze dann etwa eine halbe Stunde lang backt.

11. **Gekochter Lachs.** Nachdem man den Lachs sorgfältig ausgeweidet, wird er inwendig gut ausgewaschen und von dem Blute gereinigt, worauf man auch die Schuppen entfernt. Damit der Lachs die schöne Färbung beibehält, oder damit die dicke oder rahmartige Substanz zwischen den Flossen erhalten bleibt, sollte der Fisch in kochendes Wasser gelegt werden, und zwar sollte einer Gallone Wasser eine Hand voll Salz beigefügt werden. Nachdem das Wasser einige Minuten lang gekocht hat

und abgeschäumt worden ist, legt man den (in einem Durchschlag liegenden) Fisch hinein, und läßt ihn, unter oftmaligem Abschäumen, mäßig schnell kochen. Er muß gründlich durchgekocht werden. Irgend ein nicht ganz gar gekochter Fisch hat nicht nur einen ekelhaften Geschmack, sondern ist auch ungesund und schädlich. Ehe man den Lachs aus dem Fischkessel herausnimmt, überzeuge man sich, ob der Fisch auch wirklich gar gekocht ist. Letzteres ist der Fall, wenn sich das Rückgrat leicht vom Fleisch ablöst. Eine viertel Stunde Kochzeit wird auf je ein Pfund gerechnet, während ein großer, dicker Lachs gerade so lange als Fleisch kochen muß. Sobald der Fisch herausgenommen ist, seiht man denselben ab und servirt ihn sofort. Man bereite Hummern=Sauce, oder, wenn bequemer, begnüge man sich auch mit Krabben=Sauce. Um solche herzustellen, zerhacke man das Fleisch eines gekochten Hummers und stampfe auch dessen Schale mit hinein, menge geschmolzene oder dünne Butter dazu, und damit die Masse dickig bleibt, füge man nur wenig Wasser hinzu. Um Krabben=Sauce zu bereiten, kocht man die Krabben, entfernt deren Köpfe und drückt die Körper aus den Schalen. Man verdicke dann die geschmolzene Butter damit. Dem Lachs sollte nichts beigefügt werden, wodurch das Aroma dieses schönen Fisches beeinträchtigt wird, oder worunter der Lachsgeschmack zu leiden hätte, oder wodurch er etwa vermindert werden könnte.

12. **Gebackene Fische.** Man bereitet nach folgendem Rezept eine Füllung, womit der zuvor gereinigte und abgetrocknete Fisch gespickt wird. Nachdem der Fisch gespickt ist, wird er mit einer Nadel und einem Zwirnfaden zusammengenäht. Man legt nun den Fisch in eine irdene Schüssel, oder auf einen großen flachen Teller, auf welchem er auch servirt werden kann, weil sich der Fisch, wenn erst gebacken, schlecht handhaben läßt. Der Fisch wird nun mit Mehl bestreut, einige Scheiben gepökeltes Schweinefleisch oben darauf gelegt und mit Salz bestreut. Man begieße den Fisch mit der Brühe, in welcher er gebacken wird und fügt, wenn diese nicht genügt, noch ein wenig Wasser hinzu. Man backe in einem mäßig geheizten Ofen. Wenn sich der Fisch leicht mit einer Gabel durchstechen läßt, nimmt man denselben aus dem Ofen, entfernt das Schweinefleisch und den Zwirnfaden und servirt ihn.

13. **Füllung für zu backende Fische.** Man weicht trockenes Brod oder Brodkrumen in Wasser auf, drückt dasselbe aus und mengt folgende Bestandtheile hinein: Ein eigroßes Stück Butter, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Sommer=Bohnenkraut, 1 Eßlöffel voll Thymian, $\frac{3}{4}$ Eßlöffel voll Majoran, Salz nach Belieben und 1 Theelöffel voll Pfeffer. Auch kann noch ein geschlagenes Ei hinzugefügt werden.

Schalthiere.

1. Hummern-Croquettes. Man nimmt Hummern-Ueberbleibsel und zerstoßt dieselben so lange, bis das dunkle und helle Fleisch sowie die Schale gut miteinander vermengt werden, man fügt nun nicht ganz so viel Brodkrumen hinzu, als man Fisch hat, würzt mit Salz und Pfeffer, mengt etwa zwei Eßlöffel voll geschmolzene Butter hinein, formt die Masse zu runden Ballen, welche zuerst in geschlagenem Eidotter, dann in Brodkrumen gewendet und schließlich in heißem Schmalz gebraten werden.

2. Fein gehackte, gebratene Krebse. Man kocht und zerhackt ½ Dutzend frische Krebse, 2 Unzen Butter, 1 Theelöffel voll Senf, spanischen Pfeffer und Salz nach Belieben. Man legt das Fleisch in eine Schüssel und mengt behutsam eine gleiche Quantität feiner Brodkrumen hinein. Man rührt die Butter bis dieselbe rahmartig wird, vermischt den Senf gut mit derselben, und rührt nun behutsam (jedes Mal eine Hand voll) die vermischten Krebse hinein, ferner einen Theelöffel voll Rahm und die Krumen. Man würze mit Pfeffer und Salz, fülle die Krebsschalen mit der Mischung, streue Brodkrumen oben darauf, belege jede derselben oben mit kleinen Stückchen Butter und bräune dieselben dann schnell in einem heißen Ofen.

3. Krebs-Pastete. Man wirft etliche lebende Krebse in kochendes Salzwasser, und kocht dieselben ¼ Stunde lang. Wenn erkaltet, löst man das Fleisch aus den Scheeren und aus dem Körper heraus, hackt es zusammen und vermengt es mit Brodkrumen, Pfeffer, Salz und ein wenig Butter. Man füllt diese Mischung in die Schalen und bräunt dieselben in einem Ofen. Eine Krebsschale kann das Fleisch zweier Krebse fassen.

4. Gebratene Austern. Man nimmt große Austern und trocknet dieselben mit einer Serviette ab. Dann läßt man je eine Unze Butter und Schmalz in einer Bratpfanne mit dickem Boden heiß werden, würzt mit Pfeffer und Salz und taucht nun jede Auster in geschlagenen Eidotter und dann in Zwieback-Krumen, worauf man die Austern in das heiße Fett legt und schön braun bratet. Man servirt dieselben knusperig und heiß.

5. Bostoner gebratene Austern. Man wende die Austern in feinem Zwiebackmehl und geschlagenem Ei, und brate dieselben dann etwa 10 Minuten lang über einem langsamen Feuer. Sodann bedecke man die Höhlung einer heißen, flachen Schüssel mit Tomaten-Sauce und lege die Austern hinein, jedoch so, daß dieselben nicht bedeckt sind. Man garnire mit gehackter Petersilie.

6. Auster-Krusteln. Man nimmt ziemlich große Austern, seiht die Brühe ab und fügt einer Obertasse voll dieser Brühe eine Obertasse voll

Milch hinzu, ferner ein wenig Salz, vier gut geschlagene Eier und genügend Mehl, um einen Brei anrühren zu können. Die Austern, von der breiartigen Masse umgeben, werden nun in Butter und Schmalz gebraten und so gedreht und gewendet, daß beide Seiten braun werden. Müssen sehr heiß servirt werden.

7. **Austern und Zwieback-Krumen schichtenartig gebacken.** (Scalloped Oysters.) Man rollt etliche Zwiebackstücke sehr fein, so daß man etwa ein Pint Krumen erhält. Nun wird eine tiefe irdene Schüssel mit Butter bestrichen, etwas von der Austernbrühe hineingegossen, dann eine Schicht Austern hineingelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und kleine Stückchen Butter oben darauf gelegt; nunmehr läßt man eine aus Zwiebackkrumen und Austernsaft bestehende Lage folgen, dann abermals eine Schicht Austern, Pfeffer, Salz und Butter, und so weiter bis die Schüssel gefüllt ist. Die obere Lage muß jedoch aus Zwieback-Krumen bestehen. Schließlich wird noch ein geschlagenes Ei, unter Hinzufügung einer Obertasse voll Milch, über die Austern gegossen, die Schüssel dann zugedeckt und eine halbe Stunde lang gebacken. Wenn durchgebacken, wird die Schüssel aufgedeckt und auf den oberen Rost zum Bräunen gestellt.

8. **Clam-Krusteln.** Man nimmt 25 große Sand-Clams aus ihren Schalen heraus, schneidet jede in zwei Stücke und legt dieselben auf eine gefaltete Serviette. Sodann schüttet man ein Pint Mehl in eine Schüssel, fügt ein halbes Pint süße Milch hinzu, ferner drei gut geschlagene Eier und nahezu so viel Clam-Brühe, als man Milch hat. Der Brei wird nun so lange geschlagen, bis er locker ist, worauf man die Clams hineinrührt. Man thue reichlich Schmalz in eine Pfanne, lasse es siedend heiß werden, und thue nunmehr den Brei löffelweise hinein. Das Ganze wird erst auf der einen Seite schön braun gebraten, dann gewendet und auch die andere Seite gebräunt.

Geflügel.

1. **Farce oder Füllung für Geflügel.** Nachdem man von alten Weizenbrod-Scheiben die Krusten abgeschnitten hat, gießt man warmes Wasser über das Brod, preßt es trocken aus und legt es nun in eine andere Schüssel, dann fügt man noch hinzu Pfeffer, Salz, einen Theelöffel voll pulverisirtes Bohnenkraut, eben so viel Salbei, eine halbe Obertasse voll geschmolzene Butter und ein gut geschlagenes Ei. Wenn alles gründlich durcheinander gemengt worden ist, kann man das Geflügel damit füllen.

2. **Austern-Füllung.** Man verwendet dieselben Bestandtheile, welche oben angegeben sind, und mengt denselben noch abgeseihte, zerhackte Austern bei. Diese Füllung wird für Truthähne und Hühner benutzt. Man

verwendet die Brühe und einige Austern für die Zubereitung einer Sauce, welche bei dem Serviren über den Truthahn gegossen wird, andernfalls aber auch besonders in einem Sauce-Näpfchen servirt werden kann.

3. **Truthahn und Brodkrumen schichtenartig gebacken.** Man nimmt einen kalten Truthahn, welcher, nachdem alle Knochen daraus entfernt sind, fein gehackt wird. Nun wird eine Schüssel mit Butter ausgestrichen, eine mit Milch angefeuchtete Brodkrumenschicht hineingelegt, dann eine Truthahnlage nebst Füllung, oben darauf werden kleine Stückchen Butter gelegt und Pfeffer und Salz darüber gestreut. Hierauf folgt wieder eine Brodkrumenschicht, dann abermals eine Truthahnlage und so weiter, bis die Schüssel gefüllt ist. Man fügt der Sauce ein wenig heißes Wasser bei und begießt das Fleisch damit. Nun werden zwei Eier in zwei Eßlöffel voll Milch zerschlagen, ein Eßlöffel voll geschmolzene Butter beigefügt, ferner ein wenig Salz und Zwieback-Krumen, so daß man mittelst eines Messers das Fleisch damit überstreichen kann. Nachdem man noch einige Stückchen Butter darauf gelegt, wird die Schüssel mit einem Teller zugedeckt, in den Ofen geschoben und eine Stunde lang gebacken. Einige Augenblicke vor dem Serviren entfernt man den Teller, und läßt das Fleisch oben braun werden.

4. **Knochenfreier Truthahn.** Nachdem man den Truthahn sorgfältig gereinigt und abgewaschen hat, nimmt man ein scharfes, spitzes Messer, und dringt mit demselben, vom Flügelende aus, fest bis zu dem Knochen und demselben entlang, wobei man das Fleisch vom Knochen ablöst und nur die Haut ganz läßt Man trennt mit dem Messer jede Seite vom Brustknochen ab, und löst mit demselben auch die Knochen aus den Beinen heraus. Nun werden alle Stellen, wo sich Knochen befanden, mit einer Füllung so ausgestopft, daß der Truthahn seine natürliche Form behält. Hierauf werden alle Einschnitte in der Haut wieder zugenäht, sodann spickt man mit fetten Schweinefleisch-Scheiben und begießt oft mit der Brühe und etwas Butter. Wird querüber in Scheiben geschnitten und mit Tomaten-Sauce servirt.

5. **Hühner-Fricassee.** Man zerlegt zwei junge Hühner und thut dieselben in eine Schmorpfanne, welche gerade genug kaltes Wasser enthält, um dieselben zu bedecken. Man bringt die Hühner langsam zum Kochen, und kocht dieselben eine Stunde oder so lange, bis das Fleisch gar ist. Wenn gar, würzt man das Fleisch mit Salz, Pfeffer, einem Stück Butter und, je nach Belieben, auch mit etwas Sellerie. Ein wenig Mehl, mit Wasser angerührt, wird der Brühe beigefügt, ebenfalls auch die gut geschlagenen Dotter von zwei Eiern, und bringt die Substanz zum Kochen. Man legt nun die Hühner auf eine flache Schüssel und gießt etwas Sauce darüber, während die übrige Sauce in einem Sauce-Näpfchen servirt wird. Der geschlagene Eidotter wird, ehe er dem Hühnerfleisch beigefügt wird, mit etwas heißer Sauce angerührt.

6. **Hühner-Pastetchen.** Kaltes Hühnerfleisch wird fein zerhackt und mit Pfeffer und Salz, sowie mit etwas gehackter Peterlie und Zwiebeln gewürzt. Das Ganze wird nun mit Hühner-Sauce angefeuchtet und sodann in ausgezackte, mit einer Teigschichte belegte Schalen gefüllt, welche oben mit Brodkrumen bestreut werden. Man legt kleine Stückchen Butter darauf und backt dieselben in einem heißen Ofen.

7. **Hühner-Croquettes.** Kaltes, geröstetes Hühnerfleisch wird sehr fein gehackt und demselben eine gleiche Quantität weicher, gestampfter Kartoffeln beigemengt, worauf man das Ganze mit Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Senf würzt, sodann kleine Ballen daraus formt, welche man in geschlagenem Eidotter und Brodkrumen wendet, und dann leicht braun bratet.

8. **Hühner-Pastete.** Man zerlegt ein großes Huhn, übergießt und bedeckt es mit kaltem Wasser und läßt es allmählig gar kochen. Man würzt mit Salz und Pfeffer und verdickt die Brühe mit zwei Eßlöffel voll Mehl, welches mit einem eigroßen Stück Butter vermengt und locker gemacht wird. Es wird nun leichter Brodteig etwa einen Zoll dick ausgerollt und mit dem oberen Rande eines kleinen Weinglases ausgeschnitten. Diesen Teig legt man zurück und läßt denselben etwa eine halbe Stunde lang aufgehen, worauf er der kochenden Brühe einverleibt wird. Der Topf wird nun mit einem Deckel fest zugedeckt, so daß der Dampf nicht entweichen kann und das Wasser nicht aufhört, zu kochen. Man koche dreiviertel Stunden lang.

Brod, Krusteln, Rollkuchen u. s. w.

1. **Teig für den Winterbedarf.** Man schält und kocht 4—5 mittelgroße Kartoffeln in zwei Quart Wasser, welche man, wenn gar, durch ein Sieb oder eine Maische sehr fein durchreibt, und zwar in die Schüssel hinein, in welcher der Teig angerührt wird. In der Mitte macht man eine Vertiefung und schüttet eine Obertasse voll Mehl hin, worauf man das Ganze mit dem kochenden Kartoffelwasser übergießt. Man rühre gründlich, und sobald die Masse erkaltet ist, füge man, behufs Herstellung eines dünnen Breies, noch ein Pint warmes Wasser hinzu, ebenfalls auch eine Obertasse voll Hefe. Aus diesem Teige läßt sich sehr lockeres Brod backen.

2. **Zweimal aufgegangenes Brod.** Man messe 4 Quart Mehl ab, entnehme demselben etwa 1 Obertasse voll, und schütte das übrige in eine Pfanne. Nachdem man in der Mitte eine Vertiefung gemacht hat, thut man in dieselbe 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Eßlöffel voll Salz und 1 Ober-

tasse voll Hefe hinein; sodann gießt man 1 Pint Milch dazu, welche durch Hinzufügung von 1 Pint warmem Wasser lauwarm gemacht worden ist. Nachdem man das Ganze mit einem starken Löffel gut geschlagen und gerührt hat, wird der Teig 20—30 Minuten lang geknetet und dann zurückgestellt, um während der Nacht aufzugehen. Am nächsten Morgen wird der Teig abermals geknetet, in laibartige Stücke geformt und wieder zurückgestellt, um bis zur doppelten Größe aufzugehen, worauf man nicht ganz eine Stunde lang backt.

3. **Mit Sauerteig angerührtes Brod.** Der Sauerteig wird folgendermaßen zubereitet: Man gießt 1 Pint lauwarmes Wasser in eine große Schüssel, und rührt einen dicken Brei an, welchem man nur einen Theelöffel voll Salz beifügt. Der Brei wird nun gut geschlagen und gerührt, in eine Pfanne mit warmem Wasser gethan und warm erhalten, worauf er in 2—4 Stunden aufzugehen anfängt. Wenn er nahezu locker genug ist, nimmt man ein Pint Milch und ein Pint kochendes Wasser, und rührt den Teig in einer Brodpfanne an. Sobald der Teig nun lauwarm geworden ist, wird der Sauerteig hineingemengt. Wenn warm gehalten, wird der Teig in etwa 2—4 Stunden locker genug sein. Dieser Teig braucht nicht so viel geknetet zu werden, als der mit Hefe angerührte und aufgegangene Teig. Wenn man dieses Verfahren bei der Teigbereitung einschlägt, dann muß man öfter backen, weil dieses Brod schneller trocken wird als dasjenige, welches mit Kartoffeln gebacken wurde. Manchen Leuten ist das Brod wegen des beim Aufgehen entstehenden Aromas zuwider, welches nur eine Folge der säuerlichen Gährung ist. Je mehr dieses aber der Fall ist, desto sicherer erhält man auch süßes Brod, wenn gehörig aufgegangen.

4. **Rohe Kartoffel-Hefe.** Drei große Kartoffeln werden abgeschält und in kaltes Wasser gelegt, worauf man eine Kartoffel in eine große Schüssel hineinreibt, und sofort ein Pint kochendes Wasser darauf gießt, um die Kartoffel zu kochen. Es wird nun die zweite Kartoffel zerrieben, welche man ebenfalls mit einem Pint kochendem Wasser übergießt, worauf man schließlich auch die dritte Kartoffel zerreibt, und dieselbe gleichfalls mit einem Pint kochendem Wasser begießt. Man zerreibe nicht alle auf einmal, weil die Kartoffel eine dunkle Färbung annimmt. Indem man die Masse schnell mit einem silbernen Löffel rührt, fügt man etwas Salz und etwa eine halbe Obertasse voll Zucker hinzu. Wenn lauwarm, wird noch eine Obertasse voll Hefe hineingerührt, und wenn locker genug, wird das Ganze von einem dicken Schaum überzogen. Mit dieser Hefe läßt sich sehr schmackhaftes Brod backen.

5. **Braunes Brod.** Man nimmt $2\frac{1}{2}$ Obertassen voll saure Milch und $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Molasses, mengt einen gehäuften Theelöffel voll Soda hinein, ferner zwei Obertassen voll Kornmehl, eine Obertasse voll Graham-Mehl und einen Theelöffel voll Salz. Nach dreistündigem Dämpfen bräune man das Brod im Ofen.

6. Graham-Brod. Man nimmt etwas über ein Quart warmes Wasser, fügt $\frac{1}{2}$ Obertasse voll braunen Zucker oder Molasses hinzu, ferner $\frac{1}{4}$ Obertasse volle Hefe und $1\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, verdickt sodann das Wasser mit Mehl zu einem dünnen Brei, mengt nunmehr Hefe, Salz und Zucker dazu, und rührt schließlich noch mehr Mehl hinein, um das Ganze zu verdicken. Am darauffolgenden Morgen fügt man einen kleinen Theelöffel voll Soda und genügend Mehl hinzu, daß der Brei steif wird; hierauf thut man denselben in Pfannen, läßt ihn aufgehen und backt alsdann in einem mäßig geheizten Ofen. Während des Aufgehens muß der Teig auf einem warmen Platz stehen.

7. Soda-Biscuits. Man schüttet 1 Quart Mehl in ein Sieb, ferner 1 Theelöffel voll Soda und 2 Theelöffel voll Cremor Tartari (cream of tartar), thut 1 Theelöffel voll Salz und 1 Eßlöffel voll weißen Zucker hinein, mischt alles gut durcheinander, mengt noch einen ebenen Eßlöffel voll Schmalz oder Butter hinein und durchfeuchtet das Ganze dann mit einem halben Pint süßer Milch. Der Teig wird nun auf's Brett gelegt und einen Zoll dick ausgerollt, mit einem Biscuit-Messer zerschnitten und in einen schnellbackenden Ofen gestellt. Die Biscuits müssen möglichst wenig gehandhabt und schnell gebacken werden.

8. Wiener Semmeln. Ein Eßlöffel voll Butter wird in einer großen, tiefen Schüssel weich gerührt. Dann werden einem Quart ungesiebtem Mehl zwei gehäufte Theelöffel voll Backpulver beigefügt, gemischt und gesiebt und nunmehr der Schüssel mit der Butter einverleibt. Man nehme genügend Milch, um einen Teig von gewöhnlicher Steife herrichten zu können, thue einen Theelöffel voll Salz in die Milch und rühre damit das Mehl an. Der Teig wird nun auf's Brett gelegt und so lange geknetet, bis er locker ist, worauf man denselben einen halben Zoll dick ausrollt und mit einem Messer in Stücke schneidet, welche man derartig faltet und überbiegt, daß eine halbmondartige Form daraus entsteht. Man befeuchte die Semmeln ein wenig, damit dieselben klebrig werden und ihre Form beibehalten. Man lege die Semmeln nun in butterbestrichene Pfannen, bestreiche dieselben oben mit Milch, um einen Glanz zu erzeugen, und backe dieselben sofort etwa 20 Minuten lang in einem heißen Ofen.

9. Fladen. (Buns.) In einer Obertasse voll süße Milch wird ein Ei zerschlagen, 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll Hefe und genügend Mehl hinzugemengt, daß ein weicher Teig entsteht, welcher mit Muskatnuß gewürzt wird. Man läßt den Teig nun aufgehen, bis er ganz locker ist, worauf man Biscuits daraus formt, welche man abermals aufgehen läßt, dieselben dann backt, und wenn nahezu fertig, mit ein wenig Molasses in Milch überstreicht.

10. Geröstete Brodscheiben mit Butter bestrichen. Man nehme nicht allzu frisches Brod und schneide dasselbe in gleichmäßig dünne Scheiben;

die Rinde wird abgeschnitten. Jede Brod-Seite wird nun erwärmt, hierauf erst eine Seite über dem Feuer gebräunt, und dann auch die andere Seite geröstet, worauf man dieselben mit Butter bestreicht und sofort servirt.

11. Aepfel-Krusteln No. 1. Man siebt 2 Obertassen voll Mehl mit 1 Theelöffel voll Backpulver, und fügt ½ Theelöffel voll Salz hinzu. Nun zerschlägt man 2 Eidotter mit 1 Theelöffel voll Zucker und 1 Obertasse voll süße Milch, welches man zusammen in's Mehl rührt und einen lockeren Brei herstellt, welchem man nun auch das geschlagene Eiweiß beimengt. Nachdem man noch 3 zerhackte Aepfel beigefügt, wird das Ganze in heißem Fett gebraten und mit Ahorn-Syrup servirt.

12. Aepfel-Krusteln No. 2. Man bereite einen Brei, so daß im Verhältniß zu einer Obertasse voll süße Milch 2 Obertassen voll Mehl, 2 Eier, 1 Eßlöffel voll Zucker und ein wenig Salz kommen. Die Milch muß lauwarm sein und wird dem geschlagenen Eidotter und dem Zucker allmählig beigefügt, dann läßt man das Mehl und das Eiweiß folgen, rührt alles gut durcheinander und fügt auch noch etliche Scheiben guter, saurer Aepfel hinzu, welch' letztere jedoch mit dem Brei gut überdeckt sein müssen. Der Brei wird nun mit einem Löffel in heißes Schmalz gelegt und goldig braun gebraten. Wird mit Ahorn-Syrup oder mit aus Zucker hergestelltem Syrup servirt.

13. Französischer Pfannkuchen. Man siebt ½ Obertasse voll Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver zusammen, und rührt dasselbe mit einer Obertasse voll Milch zu einem Brei an, welchem noch beigemengt wird 1 Theelöffel voll Zucker, 3 Eier (das Weiße derselben wird besonders geschlagen und zuletzt beigefügt,) und 1 Theelöffel voll geschmolzene Butter. Es wird nun ein Stück Butter in die Bratpfanne gethan, und dann genügend Brei, um die Pfannenfläche zu bedecken. Nachdem beide Seiten braun gebraten, werden dieselben mit Obstsaft (jelly) bestrichen, gerollt und oben mit pulverisirtem Zucker bestreut.

14. Buchweizen-Pfannkuchen. 2 Obertassen voll Buchweizenmehl, ½ Obertasse voll Weizenmehl, 2 Theelöffel voll Backpulver und 1 Theelöffel voll Salz werden mit 1 Pint süßer Milch zu einem Brei angerührt, welcher in einer gut mit Fett bestrichenen eisernen Rostpfanne (griddle) auf beiden Seiten braun gebacken wird. Der Brei muß vor vor dem Backen gut geschlagen und gerührt werden.

15. Buchweizen-Kuchen. Man siebt 1 Quart Buchweizenmehl und einen Theelöffel voll Maismehl zusammen. Bei kaltem Wetter rührt man einen mäßig dünnen Brei mit lauwarmer, süßer Milch an, und salzt nach Belieben. Bei warmem Wetter hingegen ist es rathsam, Wasser statt Milch zu verwenden, weil letztere sauer wird. Man fügt nun ein halbes Weinglas voll Hefe hinzu, thut den Brei in einen (fest zu ver-

schließenden) Einmach-Krug und läßt ihn während der Nacht aufgehen. Am nächsten Morgen schlägt man drei Eier hinein und läßt den Brei 15 oder 20 Minuten lang stehen. Unmittelbar vor dem Braten rührt man noch einen Theelöffel voll Soda hinein, welcher jedoch zuvor über den Brei gestreut werden muß. Der Brei wird nun mit einer großen Kelle in die Pfanne gethan, und zwar sollte eine gleich große Quantität für jeden Kuchen genommen werden, welche aber auch nicht allzu groß werden dürfen. Man halte besondere heiße Teller bereit, auf welchen die Kuchen servirt werden, ferner bringe man auch guten Syrup und geschmolzene Butter auf die Tafel, damit (je nach Belieben) davon gegessen werden kann. Es sollten immer nur ein oder zwei Kuchen auf einmal für jede Person servirt werden. Die Kuchen sollten, wenn der Rostpfanne entnommen, immer auf einen heißen Teller gelegt werden.

16. **Mürber Erdbeer-Krustkuchen.** (Strawberry Short-Cake.) Ein Quart Mehl, 2 Theelöffel voll Backpulver, ein wenig Salz und 1 Eßlöffel voll weißen Zucker werden zusammengesiebt. Nun werden 3 Eßlöffel voll Butter beigemischt, 2 Eier in 1 Obertasse voll Milch zerschlagen und sodann alles möglichst schnell durcheinander gemengt. Der Teig wird nun in zwei Theile getheilt, und jeder Theil zu einer etwa ½ Zoll dicken Lage ausgerollt. Man thut hierauf eine Lage in eine gut mit Fett bestrichene Pfanne, legt die andere Lage oben darauf und backt dieselben in einem heißen Ofen. Wenn gebacken, werden die zu Krusten gewordenen Lagen wieder auseinander genommen, eine dicke Schicht Erdbeeren dazwischen gethan, und schließlich mit Zucker bestreut.

17. **Roll-Kuchen.** (Crullers.) Man nimmt 2 Obertassen voll Zucker, 1 Obertasse voll süße Milch, 3 Eier, 1 Eßlöffel voll Butter, 3 Theelöffel voll Backpulver mit 6 Obertassen voll Mehl gemischt, ferner Muskatnuß und Zimmt. Man zerschlägt die Eier und rührt dieselben mit der Butter und dem Zucker zusammen, fügt dann die Milch und gleichzeitig auch das Gewürz und Mehl hinzu. Das Teigbrett wird nun mit etwas Mehl bestreut, der Teig dann darauf gelegt und so lange geknetet, bis er steif genug zum Ausrollen ist. Der ausgerollte Teig wird hierauf in quadratförmige Stücke zerschnitten, und auf jedem Stück 3—4 lange Einschnitte gemacht. Die Stücke werden schließlich, indem man die umschichtigen Streifen zwischen den Einschnitten mit den Fingern und dem Daumen erfaßt, in heißes Schmalz geworfen und schnell gebacken.

18. **Maismehl-Puffer.** 8 Eßlöffel voll Maismehl werden mit 1 Quart kochender Milch angerührt, und 4 Eßlöffel voll pulverisirten Zucker sowie ein wenig Muskatnuß der Masse beigemengt. Das Ganze läßt man (unter beständigem Rühren) fünf Minuten lang kochen, und nimmt es dann vom Feuer.

19. **Englische „Crumpets“.** 1 Quart warme Milch, 1 Theelöffel voll Salz, ½ Obertasse voll Hefe und genügend Mehl werden derartig

vermengt, daß ein nicht allzu steifer Teig entsteht, welchem, wenn locker genug, noch eine halbe Obertasse voll geschmolzene Butter beigefügt wird. Man läßt den Teig nun etwa 20 Minuten lang stehen, und backt dann ringartige „Müffchen".

20. „Corn Dodgers". Einem Quart Maismehl wird ein wenig Salz und ein kleiner Eßlöffel voll Schmalz beigemengt, das Ganze dann mit kochendem Wasser abgebrüht und einige Minuten lang schnell gerührt und geschlagen. Der Brei wird hierauf mittelst eines Eßlöffels in eine gut mit Fett ausgestrichene Pfanne gelegt. Man sollte darauf achten, daß der Brei dick genug ist, um sich unten abzuflachen und in der Mitte etwas erhöht zu bleiben.

21. Johannis-Kuchen. Man nimmt 1 Pint Buttermilch, 1 Pint Maismehl, 1 Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 3 Eier, 1 Theelöffel voll Soda und 1 Theelöffel voll Salz. Nachdem die Eier zerschlagen und der Buttermilch beigefügt worden sind, wird das Maismehl, die geschmolzene Butter und das Salz hineingerührt. Der Soda wird nun mit ein wenig kochendem Wasser aufgelöst und ebenfalls dem Brei einverleibt, welcher, wenn gründlich durcheinander gemengt, in eine mit Fett bestrichene flache Pfanne gelegt und in einem mäßig schnell backenden Ofen eine halbe Stunde lang gebacken wird.

22. „Graham Gems". Man nimmt 3 Obertassen voll saure Milch, 1 Theelöffel voll Soda, 1 Theelöffel voll geschmolzenes Schmalz und 1 geschlagenes Ei. Zuerst wird nun die Milch dem Ei beigerührt, dann der Zucker und das Salz und hierauf auch das Graham-Mehl hinzugefügt, während der Soda zusammen mit dem Schmalz dem Mehl beigemengt wird. Der Brei wird so steif gemacht, daß er vom Löffel abfällt. Die kleinen, sehr heiß gemachten Pfannen werden nun gefüllt und 15 Minuten lang in einem heißen Ofen gebacken.

23. Graham-Müffchen. Man nehme 2 Obertassen voll saure Milch, 2 Eßlöffel voll braunen Zucker, etwas Salz, 1 Theelöffel voll Soda und genügend Graham-Mehl, um einen mäßig steifen Brei anrühren zu können.

24. Weiße Grütze oder Gries. Man nehme 2 Obertassen voll Gries und lasse solches während der Nacht in 2 Quart Salzwasser durchweichen, worauf man dasselbe ¾ Stunden lang in einem doppelten Kessel kochen läßt. Wird mit Milch und Zucker servirt, oder, wenn erkaltet, in Scheiben geschnitten und gebraten.

25. „Schneeflocken". Man nehme 1 Quart gesiebtes Mehl, 1 Quart süße Milch, Salz nach Belieben, 6 Eier (besonders geschlagen), und 1 Eßlöffel voll geschmolzenes Schmalz. Kurz vor dem Backen wird noch 1 gehäufter Dessertlöffel voll Backpulver beigemengt. Kleine, dünn

mit Fett ausgestrichene Pastetchen-Pfannen werden nun mit dem Brei angefüllt und in einem schnell backenden Ofen gebacken. Dies ist, wenn gut angerührt und gebacken, ein delikates und schmackhaftes Gebäck.

26. Soda-Biscuit. Ein Quart Mehl und ein ebener Theelöffel voll Soda werden zusammen gesiebt, und mit dem Mehl ein hühnereigroßes Stück Butter gründlich verrieben. Man salze nach Belieben und durchfeuchte das Mehl derartig mit saurer Milch, daß ein weicher Teig entsteht, welcher zu dünnen Biscuits geformt wird. Letztere müssen in einem schnell backenden Ofen gebacken und möglichst wenig gehandhabt werden. Man sollte, ehe der Soda dem Teige einverleibt wird, immer ein wenig Mehl zurückstellen und das Backbrett damit bestreuen.

27. Bostoner braunes Brod. 1 Obertasse voll Maismehl, 2 Obertassen voll Graham-Mehl, 1 Theelöffel voll Salz, 4 Eßlöffel voll Molasses, 1 Pint Milch und 1 Theelöffel voll aufgelösten Soda werden zusammengemischt und das Ganze mit einem hölzernen Löffel schnell gerührt und geschlagen. Eine große Pudding-Form oder ein Blecheimer wird nun mit Butter ausgestrichen, etwa zur Hälfte mit Teig gefüllt, zugedeckt und der Eimer sodann in kochendes Wasser gestellt. Man achte darauf, daß auch nicht ein Tropfen Wasser in den Eimer gelangt. Nach dreistündigem Kochen wird der Eimer eine halbe Stunde lang zum Trocknen in den Ofen gestellt.

Kuchen, Küchelchen u. s. w.

1. Frucht-Pfund-Kuchen. Man nehme 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, ½ Obertasse voll Wasser, 1 Pfund Rosinen, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund körnerfreie Rosinen, ¼ Pfund Citronat, 10 Eier, 1 Pfund Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver. Butter und Zucker werden zu einer rahmartigen Masse gerührt, hierauf die Eidotter und ein wenig Muskatblüthe beigefügt, dann das Mehl und das geschlagene Eiweiß und endlich die zuvor mit ein wenig Mehl bestreute Frucht. Wird, nachdem alles gut durcheinander gemengt, in zwei Pfannen in einem mäßig geheizten Ofen gebacken.

2. Frucht-Kuchen No. 1. 1 Pfund Butter, 1 Pfund braunen Zucker, 12 Eier, ½ Pfund Feigen, 1 ganze fein gehackte Orange, 6 Eßlöffel voll Molasses, 1 Weinglas voll Wein, ½ Weinglas voll Branntwein, ein wenig Rosenwasser, Gewürz je nach Geschmack, 4 Pfund Rosinen, 3 Pfund Korinthen, 1 Pfund Citronat, 1 Theelöffel voll Soda und genügend Mehl, um einen steifen Teig herzustellen. Butter, Zucker und Eier werden gut mit einander vermengt. Nachdem die Orange fein

gehackt und mit 1 Theelöffel voll Zucker vermischt worden, wird die Orange sammt den Rosinen, Korinthen, Feigen und dem Citronat hineingemengt, dann folgen die anderen Bestandtheile. Der Soda wird mit ein wenig heißem Wasser aufgelöst. Eine genügende Quantität Mehl muß angerührt werden, um einen sehr steifen Teig herstellen zu können.

3. **Frucht-Kuchen No. 2.** ½ Pfund Butter, 1 Pfund braunen Zucker, 3 Eier, 2 Pfund Rosinen, 2 Muskatnüsse, 1 Eßlöffel voll Piment, 1 Obertasse voll saure Milch, 2 ebene Theelöffel voll Soda und 2 Pfund Mehl. Zucker, Butter und Eier werden zusammengerührt, dann die Milch und das Gewürz hinzugethan, hierauf folgen die Rosinen und schließlich der mit ein wenig heißem Wasser aufgelöste Soda, zuletzt wird auch das Mehl hineingemengt.

4. **Frucht-Kuchen No. 3.** 1 Obertasse voll Zucker, ½ Obertasse voll Butter, 3 Eier, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Korinthen, 2 Unzen Citronat, Gewürz je nach Geschmack, 1 Theelöffel voll gemahlenen Kaffee, 2 Weingläser voll Wein, 1 Zitrone, 1 Obertasse voll Kaffee, ½ Pfund Mandeln, ½ Täfelchen Chocolade, 1 Theelöffel voll Vanilla, 2 Theelöffel voll Soda und genügend Mehl, um einen steifen Teig herzustellen. Zucker, Butter und Eier werden zusammengerührt, dann Gewürz, Kaffee und Wein hinzugefügt, hierauf das Mehl, die Rosinen, Korinthen und das Citronat. Der Teig wird jetzt eingerührt und die übrigen Bestandtheile werden ebenfalls beigemengt; der Soda wird mit ein wenig heißem Wasser aufgelöst, und schließlich wird genügend Mehl hinzugethan, um einen sehr steifen Teig herstellen zu können.

5. **Weißer Frucht-Kuchen.** Das Weiße von 12 Eiern wird zu einem steifen Schaum geschlagen, dann rührt man 2 Obertassen voll Zucker und 1 Obertasse voll Butter zusammen, ferner nimmt man 1 Obertasse voll süßen Rahm, mischt 5 Obertassen voll Mehl mit etwa 5 Theelöffel voll Backpulver, 1 Pfund Citronat, 1 Pfund Mandeln—alles fein zerhackt—, 1 Pfund geriebene Kokusnuß, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser und 1 Stück überzuckerte Orangenschale, in Scheiben geschnitten. Der Kuchen muß in einem mäßig geheizten Ofen sehr behutsam und so lange gebacken werden, bis er durch und durch gebacken ist.

6. **Geschlagener Rahm-Kuchen.** 1 Obertasse voll Zucker, 2 Eier, 2 Eßlöffel voll verdünnte Butter und 4 Eßlöffel voll Milch werden gut geschlagen und gerührt, dann wird eine Obertasse voll Mehl hineingerührt, welch' letzterem zuvor ein Theelöffel voll Backpulver beigefügt worden ist. Wird in Bratpfannen gebacken. Sobald der Kuchen erkaltet ist, muß man ein Pint geschlagenen und je nach Geschmack versüßten Rahm zur Hand haben, mit welchem der Kuchen bestrichen und alsdann frisch servirt wird.

7. **Hickorynuß-Kuchen No. 1.** Man nehme 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 6 Eier, 1 Muskatnuß, 1 Pfund Rosinen, ½ Weinglas voll

Wein, 1 Pfund Hickorynuß-Kerne, 1 Pfund Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver. Zucker, Butter und Eidotter werden nun zunächst zu Rahm geschlagen, dann die Muskatnuß und der Wein hinzugefügt; hierauf werden die vorher mit Mehl zu bestreuenden Rosinen hineingerührt, dann das mit dem Backpulver gemischte Mehl beigemengt, und schließlich wird auch noch das geschlagene Eiweiß hinzugethan. Davon läßt sich ein großer Kuchen backen.

8. **Hickorynuß-Kuchen No. 2.** Man nimmt 1 Obertasse voll Zucker, ½ Obertasse voll Butter, 2 Eier, ½ Obertasse voll Milch, 1 große Obertasse voll Rosinen, 1 Obertasse voll Nußkerne, 2 Obertassen voll Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Zucker, Butter und Eidotter werden zu Rahm geschlagen, hierauf die Milch hinzugegossen, dann die mit Mehl zu bestreuenden Rosinen sammt den Nußkernen hineingerührt, und schließlich auch das Mehl und Backpulver beigemengt.

9. **Delikater Kuchen.** Man nimmt 1 Obertasse voll Zucker, ½ Obertasse voll Butter, das Weiße von 4 Eiern, 1 Obertasse voll Milch oder Wasser, ½ Theelöffel voll Rosen- und Mandeln-Extrakt, 2½ Obertassen voll Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Butter und Zucker werden zu Rahm geschlagen, dann das Gewürz und die Milch hinzugethan, hierauf das Mehl und das Backpulver zusammen gesiebt und in den Kuchen gerührt, und schließlich wird auch das geschlagene Eiweiß beigefügt.

10. **Silber-Kuchen.** Man nehme das Weiße von 8 Eiern, ¾ Obertasse voll Milch, ¾ Obertasse voll Butter, 1½ Obertassen voll Zucker, 1 Theelöffel voll Backpulver und 3 Obertassen voll Mehl. Die Butter wird zu Rahm geschlagen, hierauf der Zucker und dann die Milch hineingerührt. Das Mehl und Backpulver werden nun dreimal zusammen gesiebt und dann der Teig angerührt, welchem schließlich auch noch das geschlagene Eiweiß sehr behutsam beigefügt wird. Man backe einen großen, brodlaibartig geformten Kuchen.

11. **Gold-Kuchen.** Man nehme 8 Eidotter, 1 Obertasse voll Zucker, ½ Obertasse voll Milch, ¼ Obertasse voll Butter, 1 Theelöffel voll Citronen-Extrakt, 1½ Obertassen voll Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Die Butter wird zu Rahm geschlagen, dann Zucker und Eidotter geschlagen und hineingerührt, hierauf läßt man den Extrakt folgen, schlägt und rührt die Mischung und gießt nunmehr auch die Milch dazu. Schließlich werden das Mehl und Backpulver gesiebt und in den Teig gerührt. Man backe den Kuchen etwa 40 Minuten lang in einer Rohr-Pfanne.

12. **Feigen-Kuchen.** Man nehme das Weiße von 6 Eiern, 3 Obertassen voll Milch, 1½ Obertassen voll Zucker, ½ Obertasse voll Butter, 2 Obertassen voll Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver. Butter und Zucker werden zu Rahm geschlagen, hierauf wird die Milch hinzugegossen, dann werden Mehl und Backpulver gesiebt und dem Teige beige-

mengt, und endlich wird auch das Eiweiß hinzugefügt. Man backe in kleinen Blechpfannen.

13. Feigen-Füllung. Ein halbes Pfund Feigen und ein halbes Pfund Rosinen werden fein zerhackt, und dann genügend heißes Wasser hinzugegossen, um einen lockeren Brei herzustellen, welchen man gleichmäßig zwischen die Lagen thut, und dieselben oben mit einer weißen Zuckerglasur überzieht.

14. Engel-Kuchen. Eine Obertasse voll Mehl und ein Theelöffel voll Backpulver werden fünfmal gesiebt. Hierauf wird das Weiße von 11 Eiern zu einem sehr steifen Schaum geschlagen, und dem geschlagenen Eiweiß ein wenig Salz beigefügt; dann werden Zucker und Gewürz hinzugethan, worauf alles gründlich geschlagen und gerührt und schließlich auch das Mehl behutsam hineingemengt wird. Man backe langsam in einer nicht mit Fett ausgestrichenen Pfanne 40 Minuten lang. Der Kuchen wird nun auf einen „Kuchen-Abkühler" so hingelegt, daß auch unten Luft hindurch zirkuliren kann.

15. Chocoladen-Gelee-Kuchen. Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, das Weiße von 1 Ei und die Dotter von 2 Eiern, 1 Obertasse voll Milch, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Theelöffel voll Vanilla, 2 Obertassen voll Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Das Mehl und das Backpulver werden gründlich durcheinander gesiebt, Zucker, Eidotter und Butter geschlagen und gerührt, dann die Milch, Vanilla und das Mehl hinzugethan. Nunmehr wird alles gut durcheinander gerührt, und schließlich auch das geschlagene Weiße von einem Ei beigefügt. Man backe drei Lagen, welche, wenn mit Chocoladen-Gelee bestrichen, aufeinandergelegt werden.

16. Gelee als Füllung. Man zerschabe 2 Unzen Chocolade, und füge einer Obertasse mit kochendem Wasser einen ebenen Eßlöffel voll Butter und $\frac{3}{4}$ Obertasse voll Zucker bei, lasse das Ganze dann aufkochen und rühre bis es locker ist; hierauf wird noch ein gehäufter Eßlöffel voll in Wasser aufgelöste Kornstärke und ein Theelöffel voll Vanilla hinzugefügt. Wenn nahezu erkaltet, werden die Kuchenlagen damit bestrichen, und auch oben und an den Seiten damit überzogen.

17. Gerollter Gelee-Kuchen. Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Eßlöffel voll warmes Wasser, ein wenig Salz, 1 Obertasse voll Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver. Das Mehl und das Backpulver werden zusammengesiebt, die Eidotter zerschlagen, der Zucker und das Wasser hinzugethan, und das Ganze dann gut gerührt und geschlagen. Das Eiweiß muß sehr steif geschlagen werden. Nachdem dann das Mehl hineingerührt worden, wird auch das Eiweiß allmählig eingerührt. Es wird eine sehr dünne Lage in eine flache Blechpfanne gethan und diese in einem mäßig geheizten Ofen gebacken. Ist sol-

ches geschehen, wird die dünne Kuchenlage mit feinem Zucker bestreut, mit Gelee bestrichen und dann zusammengerollt.

18. Schwarzer Kuchen. Man nehme 1 Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Molasses, 1 Obertasse voll Milch, 3 Eier, 1 Obertasse voll je in zwei Stücke geschnittene Rosinen, 1 Theelöffel voll Backpulver, ½ Theelöffel voll gleiche Theile Gewürznelken und Muskatnuß und 4 Obertassen voll Mehl. Butter und Zucker werden zu einem Rahm gerührt, dann der Molasses, das Gewürz und die Milch hinzugefügt. Hierauf werden die Eier leicht geschlagen und die Rosinen in Mehl umgewendet. Das Ganze wird durcheinander gemengt und ein Kuchen davon gebacken.

19. Orangen-Rahmkuchen. Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, 2 Eier, ¼ Obertasse voll Butter, ⅔ Obertasse voll süße Milch, 1½ Obertassen voll Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Die Butter und der Zucker werden zu einem Rahm gerührt, zunächst die leicht geschlagenen Eier hinzugethan, hierauf die Milch und dann das mit dem Backpulver gesiebte Mehl. Der Kuchen wird in drei Lagen in einem schnell backenden Ofen gebacken.

20. Rahmartige Füllung. Man nehme die geriebene Schale und den Saft einer Orange, und rühre genügend pulverisirten Zucker dazu, um der Masse die zum Auseinanderstreichen erforderliche Festigkeit zu geben. Es muß so lange gerührt werden, bis die Masse rahmartig geworden ist.

21. Marmor-Kuchen. (Weißer Theil.) Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, ½ Obertasse voll Milch, das Weiße von 4 Eiern, ¼ Theelöffel voll Vanilla, ¼ Obertasse voll Butter, 1½ Obertassen voll Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver. Das Mehl und das Backpulver werden zusammengesiebt, Butter und Zucker zu einem Rahm geschlagen, Milch und Vanilla hinzugethan, hierauf wird das Mehl und zuletzt das zu einem steifen Schaum geschlagene Eiweiß hineingerührt.

Gelber Theil. Man nehme ¾ Obertasse voll Zucker, die Dotter von 4 Eiern, ¼ Theelöffel voll Vanilla, ¼ Obertasse voll Milch, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Obertasse voll Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver. Die Butter, der Zucker und die Eidotter werden zu einem Rahm gerührt, dann wird die Milch und zuletzt das Mehl und Vanilla hinzugefügt, worauf alles gut durcheinander gerührt werden muß.

Dunkler Theil. ¼ Täfelchen süße Chocolade wird mit ein wenig heißer Milch aufgelöst, und derselben 1 Eßlöffel voll Zucker und 1 Theelöffel voll Vanilla beigefügt. Dieses wird nun in eine Obertasse voll Brei hineingerührt, welcher theilweise der weißen und zum Theil der dunklen Masse entnommen worden ist. Hierauf wird zuerst eine Farbe des Kuchenbestandtheiles und dann die andere mittelst eines Eßlöffels in eine gut mit Butter ausgestrichene Pfanne gethan. Aus vorstehenden Bestandtheilen läßt sich ein großer und wohlschmeckender Kuchen backen.

22. Kokusnuß-Kuchen. Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, ½ Obertasse voll Butter, 2 Eier, ½ Obertasse voll Milch, ½ Theelöffel voll Vanilla, 2 knappe Obertassen voll Mehl und einen gehäuften Theelöffel voll Backpulver. Die Butter und der Zucker werden zu einem Rahm gerührt, zunächst werden die Eidotter hinzugethan, dann das Gewürz, hierauf wird das gesiebte Mehl und zuletzt auch das gutgeschlagene Eiweiß beigefügt. Man backe drei Lagen in einem schnell backenden Ofen.

23. „Kokusnuß-Glasur" für Kuchen. Man kocht eine Obertasse voll gemahlenen Zucker in einigen Eßlöffel voll Wasser bis der Syrup Faden zieht, gießt dann den Syrup in das gut geschlagene Weiße von einem Ei, rührt die Masse so lange, bis dieselbe nahezu erkaltet ist, und bestreicht dann die Kuchenlagen damit, welche hierauf sofort mit geriebener Kokusnuß bestreut werden. Die Kuchenlagen werden nun zusammengelegt und der Kuchen oben mit geriebener Kokusnuß bedeckt

24. Chokoladen-Kuchen. Man nehme 1¾ Obertassen voll Zucker, ½ Obertasse voll Butter, ½ Obertasse voll Milch, 3 Eier, 1 Theelöffel voll Vanilla, 3 Tafeln geriebene Chocolade, 2 Obertassen voll Mehl und 1 gehäuften Theelöffel voll Backpulver. Butter und Zucker werden zu einer rahmartigen Masse gerührt, hierauf die Milch, Eier, Chocolade und dann das mit dem Backpulver gesiebte Mehl beigefügt. Der Teig wird nun in flache Pfannen gethan und etwa eine halbe Stunde lang gebacken, worauf man die Kuchen oben mit einer weißen Glasur überzuckert.

25. Weiches Ingwer-Brod. Man nehme 1½ Obertassen voll Molasses, ½ Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Milch, 1 Eßlöffel voll Ingwer, ¼ Obertasse voll Butter, 2½ Obertassen voll Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Zucker, Butter und Molasses werden zusammengerührt, und dann die Eier und die Milch hinzugethan. Hierauf werden das Backpulver und das Mehl zusammengesiebt und der Ingwer und der Zimmt beigemischt. Wird, nachdem alles gut durcheinander gemengt worden ist, in einer flachen Pfanne gebacken.

26. Eier-Küchelchen. Man nehme 1 Obertasse voll Butter, 2 Obertassen voll Zucker, 4 Eier, 3 Eßlöffel voll Wasser, 4 Obertassen voll Mehl, 1 ebenen Theelöffel voll Backpulver und etwas Muskatnuß. Mehl, Backpulver und Muskatnuß werden zusammengesiebt, Butter und Zucker zu einem Rahm gerührt, die leicht geschlagenen Eidotter hinzugethan, und sodann das Wasser und das gut geschlagene Eiweiß beigefügt. Nachdem alles gehörig mit dem Mehl vermischt worden, wird der Teig dünn ausgerollt, in beliebig geformte Täfelchen geschnitten und schnell gebacken. Diese Küchelchen bleiben sehr lange frisch.

27. Tropf-Küchelchen. Man nehme ½ Obertasse voll Butter, 1½ Obertassen voll Zucker, 2 Eier, ½ Obertasse voll Milch, ¼ Theelöffel voll Zimmt, 2½ Obertassen voll Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver.

Mehl, Backpulver und Zimmt werden zusammengesiebt, und Zucker und Butter zu einem Rahm gerührt; nunmehr werden Eier und Milch hinzugethan und mit dem Mehl zu einem derartig lockeren Teig vermengt, daß er vom Löffel abfällt. Man nimmt mit Butter ausgestrichene Blechpfannen, und legt die Küchelchen, zwei Zoll von einander entfernt, hinein. Vor dem Einschieben in den Ofen müssen die Küchelchen noch mit pulverisirtem Zucker und Zimmt bestreut werden.

28. **Molasses-Tropf-Kuchen.** Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Molasses, $\frac{3}{4}$ Obertasse voll Butter und Schmalz, $\frac{3}{4}$ Obertasse voll Wasser, 2 Eier, 1 Theelöffel voll Ingwer, Gewürznelken und Zimmt sowie 1 Theelöffel voll aufgelösten Soda, ferner genügend Mehl, daß der Teig vom Löffel abfällt.

29. **Kartoffel-Kuchen.** Man nehme 2 Obertassen voll pulverisirten Zucker, 1 Obertasse voll Butter, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund süße, zerhackte Mandeln, 2 Unzen süße, geriebene Chocolade, 1 Obertasse voll geriebene aber nicht frisch gekochte Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ Obertassen voll süße Milch, 1 geriebene Citronenschale, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zimmt, Gewürznelken und Piment, $2\frac{1}{2}$ Obertassen voll Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Man backe 2 Stunden lang in einem langsam backenden Ofen.

30. **Kaffee-Kuchen.** Man nehme 1 Obertasse voll braunen Zucker, 1 Obertasse voll Molasses, $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll starken Kaffee, 1 Ei, 4 ebene Obertassen voll Mehl, 1 gehäuften Theelöffel voll Soda (mit dem Mehl zusammengesiebt), Zimmt, Gewürznelken, 2 Pfund Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat. Butter, Zucker und Ei werden zusammengerührt, dann Gewürz, Molasses und Kaffee hinzugethan, hierauf wird das Mehl und zuletzt auch die Frucht beigefügt. Man backe eine Stunde lang in einem mäßig geheizten Ofen.

31. **Tropf-Kuchen.** Man rühre 4 Eidotter, 1 Obertasse voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll Kornstärke und 2 Theelöffel voll Backpulver zusammen, und rühre dann allmählig auch das geschlagene Eiweiß hinein. Man backe in kleinen Blechpfannen. Jeder Kuchen kann, nachdem er in die Blechpfanne gelegt worden ist, oben mit einer Rosine oder einer Mandel belegt werden.

32. **Damen-Finger.** (Lady Fingers.) Man rühre 2 Eier, 1 Obertasse voll Zucker und $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Butter zusammen, und rühre dann auch noch 4 Eßlöffel voll süße Milch hinein. Man füge nun genügend Mehl hinzu, um einen steifen Teig herzustellen, welcher mit einem Löffel gerührt werden kann. Dem Mehl müssen zuvor 2 Eßlöffel voll Backpulver beigemischt werden. Man würze mit Vanilla. Das Backbrett muß reichlich mit Mehl bestreut werden. Hierauf nimmt man ein Stück Teig, rollt letzteren fingerdick aus und zerschneidet denselben dann in 4 Zoll lange Stücke, welche man fest in mit Butter ausgestrichene „Damenfinger-Blechformen" legt. Man backe in einem schnell backenden Ofen.

33. „Jumbles“ No. 1. Man rühre ¾ Obertasse voll Butter, 1½ Obertassen voll Zucker und 3 Eier zusammen, und füge 3 Eßlöffel voll Milch und 1 Theelöffel voll Backpulver hinzu Nachdem ausgerollt, wird der Teig mit gemahlenem Zucker bestreut, welch' letzterer gut hineingerollt werden muß. Man schneide mit einem „Jumble“-Messer und backe schnell.

34. „Jumbles“ No. 2. Man nehme 2 Obertassen voll Zucker, 1 knappen Eßlöffel voll geschmolzene Butter, 1 Obertasse voll Milch, 2 Theelöffel voll Vanilla, 4 Eier, 1 Salzlöffel voll Salz, 1 Quart Mehl und 1 Theelöffel voll Backpulver. Die Eier werden sehr leicht mit dem Zucker verrührt, dann Butter, Milch und Vanilla hinzugethan, und zuletzt wird das mit dem Backpulver gesiebte Mehl beigemengt, so daß ein sehr steifer Teig entsteht. Man nimmt nun eine mit Fett ausgestrichene Pfanne und legt kleine Stücke des Teiges so hinein, daß zwischen denselben immer genügend Zwischenraum bleibt. Dann muß schnell gebacken werden. Wenn die Hitze gerade recht und der Teig steif genug ist, werden die zu backenden Stücke in der Mitte aufgehen und sich zu einer schönen Form gestalten.

35. Waffeln. Man nehme ¼ Pfund Butter, ½ Pfund pulverisirten Zucker und 3 ebene Theelöffel voll Mehl. Nachdem der Teig mit Rosenwasser gewürzt, werden dünn geformte Kuchen in eine Bratpfanne gelegt und gebacken. Die Kuchen müssen, während dieselben noch heiß sind, gerollt und mit Zucker überstreut werden. Weil schnell gebacken, müssen diese Kuchen auch sofort gerollt werden.

36. Vanilla-Plätzchen. (Vanilla Snaps.) Man nehme 1½ Obertassen voll Zucker, 2 große Theelöffel voll Milch, 2 Eier, 3 Theelöffel voll Vanilla, 1 Obertasse voll Butter, 1 Theelöffel voll Backpulver und 3 Obertassen voll Mehl. Butter und Zucker werden zu einem Rahm gerührt, dann die Milch, die leicht geschlagenen Eier und Vanilla hinzugethan, das Mehl und das Backpulver zusammengesiebt und mit den vorstehenden Bestandtheilen zu einem weichen Teig gemengt, welcher dünn ausgerollt werden muß. Vor dem Backen müssen die Plätzchen mit pulverisirtem Zucker bestreut werden.

37. Gewürz-Ingwer-Kuchen. Man nehme 5 Eier, 2 Obertassen voll Butter, 4 Obertassen voll Mehl, 2 Obertassen voll Zucker, eine nicht ganz volle Obertasse mit Molasses mit einem Theelöffel voll Soda, so lange hineingerührt, bis er unten zu schäumen anfängt; ein Weinglas voll Branntwein, 1 Eßlöffel voll Ingwer, 1 Eßlöffel voll Zimmt und 1 Eßlöffel voll Piment und Gewürznelken gemischt. Zuletzt wird das geschlagene Eiweiß und dann der Molasses hineingerüht. Auch kann etwas Frucht beigegeben werden.

38. Frucht-Ingwer-Kuchen. Man nehme 1 Pfund Mehl, 1 Obertasse voll Zucker, 2 Obertassen voll Molasses, ½ Pfund Butter, 6 Eier,

1 Pfund Korinthen, 1 Pfund Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Citronat, 1 Eßlöffel voll Ingwer, 1 Theelöffel voll Zimmt und Piment, 1 Theelöffel voll Soda und 2 Theelöffel voll Cremor Tartari.

39. Ingwer-Nüsse. Man nehme $3\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Quart Molasses, 5 ebene Eßlöffel voll Ingwer, 3 Theelöffel voll Piment, 1 Theelöffel voll Gewürznelken und 2 Theelöffel voll Zimmt. Man mache einen lockeren Teig, rolle denselben aus und schneide centgroße Stücke daraus, welche mit Molasses und Wasser überstrichen und in einem mäßig geheizten Ofen gebacken werden.

40. Ingwer-Plätzchen. (Ginger Snaps.) Man nehme 1 Ei, 1 Obertasse voll Molasses, 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Butter und Schmalz gemischt, $\frac{1}{2}$ Obertasse voll kochendes Wasser, 1 ebenen Eßlöffel voll in Wasser aufgelösten Soda, 1 Eßlöffel voll Ingwer und genügend Mehl, um einen weichen Teig herzustellen. Der Teig wird dünn ausgerollt und in einem schnell backenden Ofen gebacken.

41. Zimmt-Tropf-Kuchen. Man nimmt 1 Ei, 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Molasses, $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll Wasser, 2 Theelöffel voll Zimmt, 1 gehäuften Theelöffel voll Soda und 3 Obertassen voll Mehl. Man backe in kleinen, halb gefüllten Obertäßchen.

42. Zucker-Küchelchen. Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll Wasser, 1 Theelöffel voll Soda, 1 Theelöffel voll Cremor Tartari oder 1 Eßlöffel voll Backpulver, und genügend Mehl, um einen steifen Teig herstellen zu können. Der Teig wird ausgerollt, in Stücke von beliebiger Form geschnitten, und in einem schnell backenden Ofen gebacken.

43. Küchelchen ohne Eier gebacken. Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll Wasser, 1 Eßlöffel voll Backpulver und genügend Mehl, um den Teig ausrollen zu können. Der Teig wird in Stücke von beliebiger Form geschnitten, und letztere in einem schnellen Ofen gebacken.

44. Gekochte Kuchen-Glasur No. 1. Man nehme 1 Obertasse voll gemahlenen Zucker und 5 Eßlöffel voll Wasser, und lasse das Ganze so lange über einem lebhaften Feuer kochen, bis es Faden zieht. Hierauf wird das Weiße von einem Ei so lange geschlagen, bis es steif ist, dann die kochende Zuckermasse hinzugethan, und das Ganze einige Minuten lang sehr schnell gerührt. Dann nimmt man den Spatel und schlägt die Masse so lange, bis dieselbe hell und rahmartig wird. Nachdem erkaltet, bestreicht man den Kuchen damit.

45. Gekochte Kuchen-Glasur No. 2. 1 Obertasse voll Zucker und ¼ Obertasse voll Milch werden auf's Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. Nach fünf Minuten langem Kochen (ohne umzurühren) thut man die Masse in eine Pfanne mit kaltem Wasser, und schlägt das Ganze dann so lange, bis es weiß und hellfarbig wird Bei dem Steifwerden—aber noch vor dem völligen Erkalten—wird die Glasur je nach Geschmack gewürzt, dann auf den Kuchen gethan und mit einem Messer glatt gestrichen.

46. Pudding-Sauce. 1 großer Eßlöffel voll Butter, 1 Obertasse voll pulverisirten Zucker und 1 Theelöffel voll Vanilla werden zu einer hellen, rahmartigen Masse geschlagen. Hierauf gießt man eine große Obertasse voll Wasser in eine Schmorpfanne, und fügt das mit ein wenig kaltem Wasser angerührte Mehl hinzu, welches man nun so lange kochen läßt, bis es wie dünne Stärke geworden ist. Dann nimmt man die Butter- und Zuckermischung und rührt und schlägt dieselbe sehr schnell, während eine andere Person unterdessen die heiße Mehl-Sauce allmählig hinzugießt. Wenn man mit dem Schlagen und Rühren nicht einen Augenblick inne hält, wird die ganze Sauce aufgehen und schaumartig werden.

47. Rahm-Sauce. Man gießt 1 Pint Milch in einen Doppel-Kessel und bringt dieselbe gerade zum Kochen. Hierauf rührt man einen gehäuften Theelöffel voll (mit etwas kalter Milch aufgelöste) Kornstärke hinein, und fügt gleichzeitig auch einen Eßlöffel voll Zucker hinzu. Nun läßt man das Ganze einige Minuten lang kochen und dann erkalten, worauf man noch 2 Eßlöffel voll Sherry oder 1 Theelöffel voll Vanilla beifügt. Kurz vor dem Serviren wird auch das geschlagene Weiße von 2 Eiern noch hineingerührt. Muß kalt servirt werden.

48. Erdbeeren-Sauce. Man rührt ½ Obertasse voll Butter mit 1 Obertasse voll Zucker zusammen, und fügt das steif geschlagene Weiße von einem Ei hinzu. Nachdem man die Erdbeeren zu einem Brei gestampft hat, wird alles gut durcheinander gerührt.

49. Wein-Sauce. 1 Obertasse voll Zucker und ½ Obertasse voll Butter werden zu einer rahmartigen Masse gerührt, und derselben 1 gut geschlagenes Ei beigefügt. Dann werden ¾ Obertasse voll sauren Wein, etwas Muskatnuß und ½ Theelöffel voll Citronen-Extrakt hineingerührt. Vor dem Serviren stellt man die Sauce in eine Schüssel mit heißem Wasser, läßt dieselbe jedoch nicht kochen, sondern nur ziemlich heiß werden.

50. Apfel- und Citronen-Füllung. Der Saft und die geriebene Schale einer Citrone, 1 großer, geriebener saurer Apfel und 1 Obertasse voll Zucker werden fünf Minuten lang zusammen gekocht. Nachdem erkaltet, ist die Füllung fertig für den Gebrauch.

51. Wallnuß-Füllung. ½ Obertasse voll Milch und 2 Obertassen voll Zucker werden fünf Minuten lang unaufhörlich gekocht, dann vom

Feuer genommen und 1 Pfund fein gehackte Wallnußkerne hinzugethan, worauf das Ganze so lange gerührt wird, bis sich die Füllung gut ausstreichen läßt.

52. **Gekochte Orangen-Füllung.** Der aus einer Citrone und zwei Orangen ausgepreßte Saft wird zum Kochen aufgesetzt. Sobald der Saft kocht, wird demselben 1 Eßlöffel voll mit ein wenig Wasser angefeuchtete Kornstärke beigefügt, worauf man das Ganze 10 Minuten lang kochen läßt. Sodann werden ½ Obertasse voll Zucker und 1 Eidottter zusammengerührt und mit ein wenig geriebener Orangenschale dem Ganzen einverleibt. Man nimmt die Füllung nun vom Feuer, rührt einen Theelöffel voll Butter hinein und läßt dieselbe dann erkalten. Diese Füllung thut man arf die Kuchenlagen, und bestreicht die obere derselben mit pulverisirtem Zucker.

Pasteten und Puddings.

1. **Melonenkürbis-Pastete No. 1.** (Squash Pie.) Man nehme 1 Pint gekochten Melonenkürbis, ½ Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll Milch, 1 Ei, ½ Theelöffel voll Salz und ½ Theelöffel voll Muskatblüthe. Nachdem der Melonenkürbis durch ein Sieb gedrückt worden, wird Zucker, Salz, Muskatblüthe, das gut geschlagene Ei und die Milch hinzugefügt. Hierauf wird alles gehörig zusammengerührt und ein Pasteten-Teller damit angefüllt, welcher vorher mit einer Teigkruste belegt wurde.

2. **Melonenkürbis-Pastete No. 2.** Der Melonenkürbis wird gekocht und durch ein Sieb gepreßt. Man nimmt nun 1 Pint von diesem Melonenkürbis und fügt demselben noch bei 1 Obertasse voll Milch, 1 Ei, ½ Obertasse voll Zucker, ½ Theelöffel voll Salz und ½ Theelöffel voll Muskatblüthe. Nachdem alles gehörig zusammengerührt worden ist, wird ein tiefer, mit einer guten Teigkruste belegter Teller damit angefüllt. Man backe mit nur einer Kruste.

3. **Hackfleisch-Pasteten.** (Mince-Meat Pies.) Wie das Fleisch zugerichtet wird: 2 Pfund mageres, mürbes Rindfleisch, kalt, gekocht oder gebacken, wird fein gehackt; nachdem man zuvor alle Haut und Knorpeln daraus entfernt hat. (Die Zunge und das Herz eines noch ganz jungen Rindes sind, wenn gar und mürbe gekocht, am geeignetsten für Hackfleisch.) Man zerhacke nun ½ Pfund Nierenfett ganz fein, ferner 1 Pfund körnerfreie Rosinen, 1 Pfund getrocknete Korinthen (gewaschen und sortirt), ½ Pfund in dünne Scheiben geschnittenes Citronat, ebensoviel überzuckerte Orangen- oder Citronenschale, 1 Pfund reinen, pulverisirten, braunen Zucker; den Saft von 6 Citronen, die Schalen derselben werden gerieben und die fleischartigen Hülsen weggeworfen; 2 geriebene Muskatnüsse, 1

Unze Salz, 1 Unze gemahlenen Ingwer, 1 Unze gestoßenen und gesiebten Koriander-Samen je ½ Unze Piment und Gewürznelken. Fleisch, Frucht und Gewürz müssen gut durcheinander gemengt werden. Der Zucker wird mit einem Pint Wein und einem halben Pint Branntwein begossen. Zunächst wird die Frucht dem Fleische beigefügt, dann der Wein und Branntwein darüber gegossen. Nachdem alles gut durcheinander gemischt, wird die fleischartige Masse in kleine Einmach-Krüge gepackt und oben einen Zoll hoch vom besten Syrup daraufgegossen. Hierauf werden die Einmach-Krüge fest verschlossen und an einen kühlen Platz gestellt. Wenn die Pasteten zubereitet werden sollen, müssen die Pasteten-Teller zuerst mit einer guten Teigkruste belegt werden. Jedem Pint der fleischartigen Masse muß ein Pint gehackter, saurer Aepfel und ein Weinglas Rosenwasser beigemischt werden. Nachdem die Teigkruste halb gefüllt ist, werden kleine Stückchen Butter daraufgelegt, dann folgt abermals Fleisch, und zwar so viel, daß die Teigkruste nahezu angefüllt wird. Nunmehr wird eine Blätterteigschicht darauf gelegt, in deren Mitte ein Einschnitt gemacht und die Pastete alsdann gebacken. Die Pastete bleibt gut erhalten, muß aber jedesmal vor dem Serviren wieder aufgewärmt werden. Für den sofortigen Gebrauch wird manchmal kaltes Geflügel bei der Zubereitung von Pasteten verwendet. Ein ausgezeichnetes Verfahren, um das Fleisch einige Wochen lang in gutem Zustande zu erhalten, besteht darin, daß man das Fleisch würzt, dann verpackt und hierauf ganz mit Syrup überdeckt. Frucht, Wein und Branntwein werden erst bei der Bereitung der Pastete hinzugethan.

4. Citronen-Pastete. Man nimmt 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll dicken, süßen Rahm, 4 Eier und 2 Citronen. Die Citronenschalen werden zerrieben, der Citronensaft aber wird ausgepreßt, hierauf werden der Zucker und die Eidotter beigefügt und alles zu einem Rahm gerührt, dann wird der Rahm hinzugethan und das Ganze nunmehr in einer mürben Unterkruste gebacken. Das Eiweiß wird zu einem steifen Schaum geschlagen, einige Eßlöffel voll pulverisirten Zucker hineingerührt und die gebackene Pastete dann oben damit bestrichen. Schließlich wird die Pastete nochmals in den Ofen gesetzt, damit die zum Bestreichen genommene Substanz eintrocknet.

5. Kokusnuß-Pastete. Man nehme 1 Obertasse voll Zucker, 1 Obertasse voll süße Milch, die geriebene Schale einer Citrone, 4 Eier, 1 Eßlöffel voll Butter und 1 geriebene Kokusnuß. Zucker und Butter werden zusammengerührt und die Eidotter hinzugefügt, hierauf wird die Kokusnuß, die Milch und die geriebene Citronenschale hineingerührt, und endlich läßt man auch das zu einem steifen Schaum geschlagene Eiweiß folgen. Man backe in einer tiefen Schüssel, welche zuvor mit einer Teigkruste belegt wurde.

6. Gekochter Aepfel-Pudding. Man nehme ½ Pint kalte Milch oder Wasser, 2 Quart fein gehackte Aepfel, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Thee-

löffel voll Salz, 1 Quart Mehl und 2 Theelöffel voll Backpulver. Mehl, Backpulver und Salz werden zusammengerührt, dann Butter und Mehl ineinander gerieben, hierauf die Aepfel hineingemengt, und schließlich wird das Ganze mit Milch oder Wasser zu einer brodlaibartigen Form gestaltet. Statt der Aepfel kann auch irgend eine andere Frucht verwendet werden. Wird mit einer Branntwein- oder Citronen-Sauce servirt. Das Wasser muß kochen, wenn der Pudding hineingelegt wird, und darf auch nicht aufhören zu kochen, bis der Pudding gar ist.

7. **Gedämpfter Nierenfett-Pudding.** Man nehme 1 Obertasse voll Molasses, 1 Obertasse voll Wasser oder Milch, 1 Obertasse voll gehackte Rosinen oder Korinthen, $\frac{2}{3}$ Obertasse voll Butter, 1 Obertasse voll gehacktes Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zimmt, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Soda und $2\frac{1}{2}$ Obertassen voll Mehl. Soda, Salz und Gewürz werden mit dem Mehl zusammengesiebt, dann Butter und Mehl ineinander gerieben und hierauf die Rosinen beigemengt. Schließlich wird die Milch mit dem Molasses gemischt und in das Mehl hineingerührt. Wird zwei Stunden lang in einer mit Butter ausgestrichenen Pudding-Form gedämpft, und dann mit einer Branntwein-Sauce servirt.

8. **Gekochter Maismehl-Pudding.** Ein Pint Milch und ein Pint Molasses werden aufgewärmt und gut zusammengerührt. Hierauf schlägt man 4 Eier und rührt diese mit 1 Obertasse voll gehacktes Rinder-Nierenfett und genügend Maismehl dazu, daß ein steifer Brei entsteht Nunmehr wird noch 1 Theelöffel voll in ein wenig Wasser aufgelöster Soda sowie etwas Zimmt und Muskatnuß hineingerührt. Schließlich wird ein Stück Zeug in kochendes Wasser getaucht, ausgerungen, mit etwas Mehl bestreut, dann der Pudding hineingewickelt und zugebunden, jedoch muß genügend Raum gelassen werden, damit der Pudding aufgehen kann. Man koche etwa drei Stunden lang.

9. **Aepfel-Klöße.** Man schält einige gute Koch-Aepfel und nimmt die Kerne und Hülsen heraus. Hierauf wird ein guter Biscuit-Teig mit Backpulver angerührt, der Teig etwa einen halben Zoll dick ausgerollt und jeder Apfel mit dieser Teigmasse umgeben, doch muß zuvor der leere Raum, wo sich die Kerne und Hülsen des Apfels befanden, mit etwas Zucker, Zimmt und Butter ausgefüllt werden. Die Klöße werden nun nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne gelegt, dann wird eine Obertasse voll heißes Wasser hinzugegossen, auf jedem Kloß ein Stück Butter gelegt und endlich eine Hand voll Zucker darüber gestreut. Während des Backens müssen die Klöße mit der Brühe einmal begossen werden. Diese Klöße servirt man mit Rahm und Zucker.

10. **Gebackener Aepfel-Pudding.** Man nehme 4 Eidotter, 6 große geriebene Aepfel, 3 Eßlöffel voll Butter, $\frac{1}{2}$ Obertasse voll Zucker, sowie den Saft und die halbe Schale einer Citrone. Zucker und Butter werden

zu einem Rahm geschlagen, dann die Eidotter und die Citrone mit den geriebenen Aepfeln hineingerührt. Das Ganze wird hierauf in eine tiefe Puddingschüssel gethan und gebacken. Nachdem man das geschlagene Eiweiß darüber gegossen, wird der Pudding oben noch mit ein wenig geriebener Muskatnuß bestreut, hierauf abermals einen Augenblick in den Ofen gesetzt und dann mit Rahm servirt. Wird kalt gegessen.

11. **Wie man ganze Aepfel backen muß.** Ungeschälte Aepfel, welche noch die Kerne und Hülsen enthalten, sollte man niemals backen. Von solchen Aepfeln bleiben, wenn gebacken, fast immer nur noch die Schalen und Kernhülsen übrig. Auch ist es sehr mühsam und beschwerlich, solche Aepfel zu essen. Man nehme schöne, große Aepfel, schäle dieselben dünn ab und nehme die Kernhülsen mit einem Blech-Aushülser heraus. Die dadurch entstandenen Höhlungen werden mit braunem Zucker ausgefüllt. Die Aepfel werden nun nebeneinander in eine viereckgie Blechpfanne gelegt, hierauf in den Ofen geschoben und so lange gebacken, bis dieselben, wenn mit einer Gabel durchstochen, durch und durch weich befunden werden. Man bringe die Aepfel warm—aber nicht heiß—auf die Tafel, und servire dieselben mit süßem Rahm.

12. **Frucht-Kuchen.** Man nehme 1 Pint gesiebtes Mehl und 1 gehäuften Theelöffel voll Backpulver. Butter und Mehl werden ineinander gerieben und dann so viel Milch hineingerührt, daß ein weicher Brei entsteht, welchen man auf den Boden einer runden, blechernen Backschüssel thut, und dann mit Aepfel- oder Pfirsich-Scheiben belegt. Wird nach halbstündigem Dämpfen mit Zucker und Rahm servirt.

13. **Citronen-Pastete.** Man zerreibt die Schalen von 2 Citronen, preßt den Saft derselben aus, fügt 1 Obertasse voll Zucker und 4 Eidotter hinzu und rührt alles zu einem Rahm. Nachdem noch 1 Obertasse voll Rahm hinzugefügt worden, wird das Ganze auf einer vollen Unterkruste gebacken. Einige Eßlöffel voll pulverisirten Zucker werden nun in das zu einem steifen Schaum geschlagene Eiweiß hineingerührt, und die Pastete oben damit bestrichen. Schließlich wird die Pastete nochmals einige Sekunden lang in den Ofen gesetzt, um zu bräunen.

14. **Apfel-Pastete mit Brodkrumen.** Einige schöne, saftige Aepfel werden geschält, enthülset und in dünne Scheiben geschnitten. Mit diesen vorher reichlich mit braunem Zucker versüßten Aepfelscheiben wird der Boden einer großen, tiefen Schüssel belegt, indem man gleichzeitig auch etwas geriebene Citronen- oder Orangenschale hinzufügt. Nun läßt man eine dicke Brodkrumenlage folgen, welche man mit etlichen Stückchen frischer Butter belegt. Hierauf kommt wieder eine Lage Aepfelscheiben mit Zucker, welcher man eine zweite Brodkrumenschicht und Butter folgen läßt. Jetzt kommen wieder Aepfel und Zucker, dann abermals Brodkrumen und Butter. Dieses Verfahren wiederholt man so lange, bis die Schüssel gefüllt ist. Die obere Lage muß jedoch aus Brodkrumen beste-

hen. Man backe bis die Aepfel vollständig gar und ziemlich weich sind. Die Pastete muß heiß servirt werden. Der Geschmack derselben läßt sich noch dadurch verfeinern, daß man jeder Aepfelschicht ein wenig süßen, ungegohrenen und gerade von der Presse gekommenen Aepfelwein beifügt.

15. **Preißelbeeren-Puffer.** Man nehme 2 Obertassen voll Mehl, 2 Theelöffel voll Backpulver, 2 Eßlöffel voll Butter, ½ Theelöffel voll Salz, 2 Eier, 1 Pint Preißelbeeren und 1 Obertasse voll Milch. Mehl und Backpulver werden zusammengesiebt, Butter und Mehl ineinander gerieben, hierauf werden die Eier mit dem Salz bestreut und zu einem dicken Rahm geschlagen. Schließlich werden die Preißelbeeren dem Mehl beigefügt und endlich auch die Eier und die Milch. Mit Butter ausgestrichene Obertassen werden nun mit der vorstehenden Mischung halb angefüllt, dann in einen Dämpfer gesetzt, fest zugedeckt und eine Stunde lang gedämpft. Die Puffer sollten so aufgehen, daß sie sich zu einer ballartigen Form gestalten. Dieselben werden schwammicht und absorbiren viel Sauce. Werden mit einfacher Pudding-Sauce servirt.

16. **Pfirsich-Pudding.** Man nehme ¾ Obertasse voll Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel voll Butter, ½ Theelöffel voll Salz, 2 Obertassen voll Mehl, 2 Theelöffel voll Backpulver und 1 Quart geschälte Pfirsiche. Mehl, Salz und Backpulver werden zusammengesiebt und mit der Butter ineinander gerieben, hierauf Eier und Milch zusammengerührt und dem Mehle einverleibt, so daß ein schöner Teig entsteht, welchen man auf ein gehörig mit Mehl bestreutes Backbrett legt und etwa einen Zoll dick ausrollt. Mit diesem Teige wird nun eine irdene Schüssel ausgelegt, und in deren Mitte eine Obertasse gestellt, welche man rundum mit Pfirsichen umgiebt, so daß die Schüssel angefüllt wird. Nachdem gehörig mit Zucker bestreut, wird eine Teigschicht oben darauf gelegt und der Pudding ½ Stunde lang in einem heißen Ofen gebacken. Bei dem Zerschneiden des Puddings wird man in der Obertasse einen köstlichen Saft vorfinden, welcher als Sauce zu dem Pudding dient.

17. **Feigen-Pudding.** ½ Pfund Nierenfett und dieselbe Quantität Feigen werden fein gehackt, ½ Pfund fein geriebene Brodkrumen hineingemengt, und gleichzeitig auch ein wenig Zucker und genügend goldgelben Syrup hinzugethan, daß ein schöner Brei entsteht. Eine mit Butter ausgestrichene Form wird nun mit diesem Brei angefüllt, und 1½ Stunden lang gekocht oder gedämpft. Nachdem der Pudding herausgenommen, wird derselbe entweder einfach oder mit geschlagenem Rahm oder Syrup-Sauce servirt. Letztere wird hergestellt, indem man ein wenig weiße Sauce mit etwas Citronenschale und einem Löffel voll goldgelben Syrup würzt.

18. **Weißer Tapioca-Pudding No. 1.** Man nimmt eine Obertasse voll weißen Tapioca, und gießt ein Quart kochender und je nach Geschmack ver-

süßter Milch darüber. Hierauf werden 6 Eier eingeschlagen, und die Milch, wenn nahezu erkaltet, unter fortwährend schnellem Rühren langsam auf die Eier gegossen. Man würze mit Muskatnuß und Zimmt, backe den Pudding $\frac{1}{4}$ Stunde lang und servire denselben mit einer kräftigen Sauce.

19. Weißer Tapioca-Pudding No. 2. Eine Obertasse voll weißen Tapioca wird eine Stunde lang in zwei Obertassen voll Milch aufgeweicht. Hierauf schält und enthülset man ein halbes Dutzend mittelgroße, saure Aepfel. Die entstandenen Höhlungen werden mit Zucker und etwas pulverisirtem Zimmt ausgefüllt. Nachdem man eine Obertasse mit Wasser hinzugegossen, deckt man die Schmorpfanne zu und dämpft die Aepfel so lange, bis dieselben weich geworden sind. Die Aepfel werden nun herausgenommen, in eine emaillirte Schüssel gelegt und von dem in der Schmorpfanne etwa übrig gebliebenen Syrup darüber gegossen. Dem Tapioca wird nun abermals eine Obertasse mit fetter, süßer Milch beigegeben, dann über die Aepfel gegossen und das Ganze gebacken. Wird mit einer kräftigen, dicken Butter-Sauce gegessen.

20. „Schwimmende Insel“. (Floating Island.) Für eine mittelmäßig große „schwimmende Insel“ nimmt man einen $1\frac{1}{2}$—2 Pfund schweren runden, dicken Gelee-Kuchen, Damen-Kuchen oder Mandel-Kuchen, schneidet denselben nach unten zu und fast bis zum Boden in Scheiben, welche man jedoch nicht von einander nimmt. Hierauf legt man den Kuchen mitten in eine Glas-Bowle oder in eine tiefe Schüssel. Man nimmt nun $1\frac{1}{2}$ Pint süßen Rahm, versüßt denselben reichlich mit Zucker und gibt ihm eine schöne grüne Färbung durch eine Thee-Obertasse voll Saft, welcher aus gestoßenem und fünf Minuten lang allein gekochtem Spinat gewonnen wird. Der Spinat, wenn gekocht, muß durchgeseiht und reichlich versüßt werden. Wenn man eine rothe Färbung vorzieht, so kann man dieselbe herstellen aus Korinthen-Gelee oder aus dem Saft von eingemachten Erdbeeren. Weitere $1\frac{1}{2}$ Pint versüßter Rahm wird nunmehr zu einem steifen Schaum geschlagen und dann gewürzt mit einem großen Glas Wein und Branntwein (gemischt). Der in der Schüssel oder in der Bowle stehende Kuchen wird hierauf mit dem gefärbten und nicht zu Schaum geschlagenem Rahm umgossen, während der Kuchen mit dem weißen und zu Schaum geschlagenen Rahm oben ganz überdeckt wird.

Conserven, Gelees und Eingemachtes.

1. Johannisbeeren-Gelee. Die Johannisbeeren dürfen nicht überreif sein und sollten auch nicht unmittelbar nach einem erfolgten Regenschauer gepflückt werden, weil dieselben dann leicht wässerig werden. Man pflückt alle Blätter und auch die reinen Beeren ab, welche, wenn sandig, gewaschen und abgeseiht, aber nicht entstengelt werden sollten. Die Beeren werden zunächst in einen Porzellan-Kessel gelegt, dann mit einem hölzernen Löffel zu Brei gedrückt, aber nicht heiß gemacht, weil das Gelee alsdann eine dunkle Färbung erhalten würde. Hierauf thut man die Beeren in einen Flanell-Sack und läßt dieselben während der Nacht durchseihen. Man presse aber die Beeren nicht, weil das Gelee dadurch trübe wird. Am nächsten Morgen nimmt man ein Glas voll Zucker zu jedem Glas Saft, thut darauf alles in eine irdene Schüssel, um heiß zu werden, und rührt fleißig, damit das Anbrennen verhütet wird. Man koche den Saft etwa 20 Minuten lang und schäume denselben gut ab. Nunmehr fügt man den heißen Zucker hinzu und läßt das Ganze fünf Minuten lang oder so lange kochen, bis sich die Masse, wenn in einem Löffel der Luft ausgesetzt, verdickt. Hierauf wird die Masse in Gläser gefüllt und 24 Stunden lang zurückgestellt. Schließlich wird ein Stück Papier in Branntwein getaucht, oben auf das Glas gelegt und fest zugebunden.

2. Quitten-Gelee. Nachdem man alle dunklen Flecke entfernt hat, wird die Frucht entstengelt und behutsam abgewischt. Der beste Theil der Frucht wird zum Einmachen verwendet, während die Kernhülsen, Schalen und andere nicht zum Einmachen genommenen Theile für die Zubereitung von Gelee verwandt werden. Die Kerne enthalten einen großen Theil gallertartiger Substanzen und verleihen dem Gelee auch eine schöne Farbe. Man koche in genügendem Wasser, um die Masse zu bedecken, welche dann zu Brei gedrückt und durchgeseiht wird. Hierauf wird so viel Zucker als man Fruchtsaft ausgekocht hat, dem letzteren beigefügt, und das Ganze nun so lange gekocht, bis es geleeartig wird.

3. Tomaten-Sauce. (Tomato Catsup.) Man kocht einen Bushel reifer Tomaten so lange, bis sie weich sind, und drückt dieselben dann durch einen Durchschlag. Hierauf werden noch hineingerührt 1 Obertasse voll Salz, 2 Pfund braunen Zucker, etwa ½ Unze spanischen Pfeffer, je 3 Unzen gemahlenen Piment, Muskatnuß und Selleriesaamen, sowie 2 Unzen gemahlenen Zimmt. Nunmehr werden 2 Quart vom besten Essig hinzugegossen und, nachdem alles gut durcheinander gerührt worden, wird das Ganze durch ein Sieb geseiht. Die Masse wird nun so lange langsam gekocht, bis sich dieselbe um die Hälfte reduzirt hat. Dann wird die Sauce in zu versiegelnde Flaschen gefüllt, und diese an einen dunklen, kühlen Platz gestellt.

4. Eingekochte Wasser-Melonen. Man nimmt eine Melone mit dicker Schale, zerschneidet dieselbe in beliebig geformte Stücke, legt letztere 24 Stunden lang in starkes Salzwasser, worauf man dieselben 24 Stunden lang in klarem Wasser weichen läßt, jedoch muß bei letzterem Verfahren das Wasser oft erneuert werden. Zunächst werden nun die Stücke eine Stunde lang in Alaunwasser gelegt, um fest zu werden. Zu jedem Pfund Frucht wird ein Pfund Zucker genommen. Der Zucker wird zu Syrup gekocht, und demselben einige kleine Stücke weißer Ingwerwurzel sowie eine in Scheiben geschnittene Citrone beigefügt. Nachdem der Syrup gekocht ist, nimmt man die Ingwerwurzel und die Citrone heraus und legt die Melonenstücke hinein. Letztere werden nun so lange gekocht, bis sie durchsichtig geworden sind, dann behutsam herausgenommen, in Einmach-Krüge gethan und schließlich der Syrup darauf gegossen.

5. Eingekochte Quitten und Citronen. Die Citrone wird abgeschält und in kleine Stücke geschnitten, welche man in mäßig starkem Alaunwasser etwa ½ Stunde lang gehörig durchkocht, dann aber abseiht und in frischem Wasser so lange kochen läßt, bis die Stücke verfärbt und weich geworden sind. Hierauf werden die Quitten sorgfältig gewaschen, abgeschält, geviertheilt, enthülset und halbirt. Zunächst werden die Hülsen und Schalen 1½ Stunden lang in genügend Wasser gekocht, daß dieselben bedeckt sind; dann werden die Hülsen und Schalen herausgenommen und die Quitten der Flüssigkeit einverleibt. Nachdem man die Quitten nahezu weich gekocht hat, wird die Citrone und ¾ Pfund weißen Zucker zu jedem Pfund Frucht hinzugefügt.

6. Eingekochte Kürbisse. Der Kürbis oder Melonenkürbis wird in kleine Stücke geschnitten, ungewürzt weich gekocht und dann zu einem feinen Brei gestampft. Die vorher heiß gemachten Kannen werden nun mit der heißen Kürbis- oder Melonenkürbis-Masse angefüllt, fest zugesiegelt und an einen dunklen, kühlen Platz gestellt.

7. Pfirsich-Gelee. Die Pfirsiche werden geschält, zerschnitten und die Steine herausgenommen Die Pfirsich-Scheiben werden nun in einen Kessel mit genügend Wasser gelegt, um dieselben zu bedecken, und hierauf auch ein Viertel der Kerne hineingeworfen. Es muß oft gerührt werden. Nachdem die Frucht gut durchgekocht ist, wird dieselbe abgeseiht und jedem Pint Pfirsich der Saft einer Citrone beigefügt. Nun wird nochmals gemessen und zu jedem Pint Pfirsich-Saft ein Pfund Zucker hinzugethan. Der Zucker wird heiß gemacht und der Saft nach etwa 20 Minuten langem Kochen hinzugethan. Dann bringt man das Ganze zum Kochen, nimmt es hierauf sofort vom Feuer, füllt das Gelee in Gläser und stellt letztere an einen dunklen, kühlen Platz.

8. **Rhabarber-Butter.** (Pie-Plant Butter.) Zu jedem Pfund geschälten und zerschnittenen Rhabarber wird ein Pfund Zucker genommen, beides eine Stunde lang zusammen gekocht, hierauf in Kannen gethan und diese versiegelt.

9. **Aepfel-Gelee.** Man nimmt Aepfel von angenehm säuerlichem Geschmack. Die Aepfel werden geschält, enthülset und in Scheiben geschnitten; letztere wirft man sofort in kaltes Wasser, damit dieselben nicht der Luft ausgesetzt bleiben und sich entfärben. Nachdem man eine genügende Anzahl Aepfel geschält und zugerichtet hat, wirft man die Aepfel-Scheiben in einen Einkoch-Kessel, und gießt gerade genug Wasser darüber, um dieselben zu bedecken. Der Kessel wird fest zugedeckt und die Aepfel-Scheiben läßt man nun unaufhörlich kochen, bis sie weich sind; dann werden dieselben durch einen dünnen Leinensack in irgend einen Behälter geseiht, welcher zugedeckt bleiben kann. Man hat darauf zu achten, daß auf 2 Gläser voll Saft immer 1½ Gläser voll Zucker kommen. Der Saft und der Zucker werden nach diesem Verhältniß abgemessen und in den Kessel gethan. Diesen Syrup läßt man einige Minuten lang kochen und seiht denselben dann durch einen Gelee-Sack. Zwei Gläser voll Syrup werden wieder in den Kessel gegossen, und von dieser Quantität, wenn gehörig dick gekocht, wird nur ein Glas voll Gelee übrig bleiben. Nachdem der Saft zubereitet und im rechten Verhältniß abgemessen worden ist, würde es rathsam sein, das Gelee in kleinen Quantitäten herzustellen.

Bei der Bereitung von Quitten-Gelee wird dasselbe Verfahren eingeschlagen. Sehr angenehm schmeckende Gelees lassen sich auch aus Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Weintrauben herstellen. Nachdem man die Frucht gewaschen, läßt man dieselbe ohne Wasser aufkochen. Sobald nun der ganze Saft ausgekocht ist, seiht man denselben ab und schlägt hierauf dasselbe Verfahren ein, welches man bei der Herstellung von Aepfel-Gelee beobachtet hat.

10. **Eingekochte Holzäpfel** (Crabapples.) Man nimmt schöne sibirische Holzäpfel. Dieselben sind immer roth, haben einen angenehm säuerlichen Geschmack, und sind die einzige Sorte, welche man gegenwärtig zum Einkochen verwendet. Jeder Holzapfel wird zunächst mit einem trockenen, reinen Flanelltuch abgewischt, und dann an verschiedenen Stellen mit einer großen Nadel durchstochen, um das Bersten der Aepfel zu verhüten. Zu jedem Pfund Frucht nimmt man 1½ Pfund doppelt gereinigten Stückenzucker und ein Pint Wasser. Zunächst werden der Zucker und das Wasser in einem Porzellankessel zu Syrup gekocht, wobei man so lange abschäumen muß, bis der Syrup vollständig klar ist. Dann werden die Holzäpfel hineingeworfen, und jedem Pfund derselben der Saft und die geriebene gelbe Schale einer großen Citrone beigefügt. Die Citrone ist zu diesem Eingemachten unumgänglich nöthig. Man lasse die Aepfel nun in diesem Syrup langsam weich schmoren, so daß man

dieselben mit einem Besenreis durchstechen kann, suche aber das Bersten derselben zu verhüten. Wenn gar, werden bereitstehende Einmachgläser zur Hälfte mit den noch warmen Aepfeln angefüllt, und schließlich gießt man den Syrup darüber.

11. Ueberzuckerte Orangen- und Citronenschalen. Man entfernt das Hülsenfleisch und die innere hautartige Hülse, schneidet zunächst die Schale in längliche Streifen und kocht dieselben in klarem Wasser weich. Man bereitet nun einen Syrup, und zwar so, daß verhältnißmäßig auf ½ Pfund Zucker immer 1 Pfund Schalen kommen. Dem Zucker wird das zum Schmelzen erforderliche Wasser beigegossen. Hierauf werden die Schalen hineingeworfen und über einem langsamen Feuer so lange gekocht, bis sie mit Syrup überzuckert sind. Die Schalen werden nun herausgenommen, mit pulverisirtem Zucker bestreut und dem Sonnenlichte ausgesetzt, um zu trocknen. Wenn das Wetter solches nicht gestattet, kann man die Schalen auch in einem warmen Ofen trocknen Diese Schalen lassen sich bei der Bereitung von Fruchtkuchen und Puddings gut verwenden.

12. Orangen-Syrup. Man nehme süße Orangen mit dünnen Hülsen, presse den Saft aus und füge genügend Zucker hinzu, daß ein dicker Syrup entsteht, welcher gekocht und so lange abgeschäumt wird, bis er klar ist. Dann wird der Syrup abgegossen und (wenn erkaltet) auf Flaschen gezogen. Ein Eßlöffel voll Syrup in ein Glas Wasser gegossen schmeckt ganz köstlich. Vor dem Kochen würze man den Syrup mit ein wenig geriebener Orangenschale. Die Pudding-Sauce wird um so schmackhafter, wenn man derselben etwas von diesem Syrup beifügt. Mit Citronen kann man ebenso verfahren. Man würzt den Zucker, indem man denselben mit der äußeren Fruchtschale gehörig reibt, und dann dem Safte einverleibt. Dieses ist noch besser, als wenn man die Schale beifügt.

13. Eingekochte Ananas. (Pineapples.) Man nimmt 6 schöne, große und möglichst reife Ananas und reinigt dieselben in gehöriger Weise, schält und schneidet jedoch die Schalen und Blätter nicht gleich ab. Letztere werden mit gekocht, weil die Frucht ihr Aroma dadurch behält. Die ganzen Ananas legt man zunächst in einen sehr großen und äußerst reinen eisernen Kochtopf, füllt denselben mit kaltem Wasser und kocht nun die Ananas so weich, daß man dieselben von der Schale bis zur Hülse mit einem Holzsplitter oder Besenreis durchstechen kann. Dann werden die Ananas abgeseiht und aus dem Kochtopf herausgenommen. Wenn so weit erkaltet, daß sich die Frucht bequem handhaben läßt, werden die Blätter abgeschnitten und die Schalen abgeschält. Die Ananas wird hierauf in runde, etwa ½ Zoll dicke Scheiben zerschnitten, wobei man die Hülse so aus der Mitte herausschneidet, daß in jeder Scheibe eine kleine, Höhlung bleibt. Die Ananas werden nun gewogen, und zu jedem Pfund

Frucht muß ein Pfund Zucker genommen werden. Der Boden einer oder mehrerer großer Schüsseln wird jetzt mit einer dicken Zuckerschicht belegt, hierauf läßt man eine Lage Ananasscheiben folgen, zunächst wieder eine Zuckerschicht, dann abermals eine Fruchtlage und so weiter, bis die Scheiben alle dick überdeckt sind. Die oberste Lage muß aus einer Schicht Zucker bestehen. Nachdem man das Ganze 24 Stunden lang stehen gelassen, wird der Syrup von den Scheiben abgeseiht, und letztere werden in weite Einmach-Gläser gelegt. Der Syrup wird nun in einem reinen Porzellan-Kessel so lange gekocht und abgeschäumt, bis kein Schaum mehr aufsteigt, worauf man den heißen Syrup auf die Ananas gießt. Die noch warmen Einmach-Gläser werden mit weißem Papier, welches vorher passend zugeschnitten und in Branntwein getaucht wurde, überdeckt und fest verschlossen. Es gibt kein besseres Verfahren, die Ananas einzukochen und das Aroma so gut zu erhalten, als das obige. Auch bei dem Einkochen von Quitten kann man obiges Verfahren einschlagen.

14. Eingekochte Tomaten. Diese eingemachte Frucht schmeckt ausgezeichnet und ist sehr populär, wenn gehörig mit Citronen gewürzt. Letztere sind jedoch unerläßlich, um das Eingemachte schmackhaft zu bereiten. Da die Frucht auch gut „durchzuckert" werden muß, so ist es nicht rathsam, die Tomaten ganz und ungetheilt einzukochen. Tomaten mit einer glatten, ebenen Schale eignen sich am besten zum Einkochen. Es ist sehr beschwerlich, narbige oder runzelige Tomaten abzuschälen, weil sich (nach erfolgtem Abbrühen) die Haut nicht so leicht ablösen läßt. Nachdem die ausgewachsenen und reifen Tomaten gewogen sind, nimmt man zu je 2 Pfund Frucht 2 Pfund vom besten braunen Zucker, einen großen Löffel voll gemahlenen Ingwer, sowie den Saft und die geriebene Schale einer großen reifen Citrone, welche man sofort bei dem Erfassen derselben rollt. Nach erfolgtem Abbrühen und Schälen der Tomaten, und nachdem man den Zucker mit ein wenig geschlagenem Eiweiß vermischt hat, legt man die Frucht in einen unbedeckten Einkoch-Kessel mit einer porzellanartigen Glasur, und fügt nun allmählig den Zucker hinzu. Die Tomaten und der Zucker werden hierauf langsam zusammen gekocht, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Dann thut man den Saft und die Schale der Citrone allmählig in den Kessel hinein, und läßt nun das Ganze eine Stunde oder noch länger langsam kochen. Die Tomaten müssen alle auseinander bersten, widrigenfalls sich dieselben nicht halten, weil der Zucker nicht genügend eindringen kann. Wenn gar, werden dieselben vom Feuer genommen, die Tomaten sammt ihrem Syrup in bereit stehende Einmachgläser gefüllt und letztere fest verschlossen.

15. Eingekochte Birnen. Zu je 3 Pfund Frucht müssen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Pint Wasser genommen werden. Die Birnen werden geschält und in kaltes Wasser gelegt, widrigenfalls dieselben noch vor dem Einkochen eine dunkle Färbung annehmen würden. Sobald der Syrup

zu kochen anfängt, wirft man die Birnen hinein und kocht, bis sie ganz hell und klar aussehen und so mürbe geworden sind, daß man sie leicht mit einer Gabel durchstechen kann. Die in eine Pfanne mit heißem Wasser gestellten Einmachgläser werden nun behutsam mit der Frucht gefüllt, dann so viel heißer Syrup darauf gegossen, daß die Gläser bis oben voll werden, und letztere dann fest verschlossen und zugesiegelt.

16. **Mit Branntwein eingemachte Birnen.** Wenn man Birnen mit Branntwein einmachen will, nehme man nur „Bartletts" dazu, weil dieses die einzige Sorte ist, welche, wenn mit Branntwein eingemacht, am meisten befriedigt. Diese Birnen haben ein entschieden stärkeres Aroma, als irgend eine andere Sorte. Man nimmt feste aber reife Birnen, welche man schält und in einem schwachen Syrup so lange kochen läßt, bis man mit einem Strohhalm hineinstechen kann. Die Frucht wird nun abgeseiht, herausgenommen und in Einmachgläser gethan. Man halte einen aus 3 Pfund Zucker und ½ Pint Wasser hergestellten dicken, heißen Syrup bereit, und fülle die die Frucht enthaltenden Einmachgläser mit gleichen Theilen Syrup und weißem Branntwein, worauf man die Einmachgläser sofort fest verschließt.

17. **Mit Ingwer eingekochte Birnen** gehören zu den delikaten Conserven. Man nimmt harte Birnen, schält, enthülset und schneidet dieselben in sehr dünne Scheiben. Für 8 Pfund in Scheiben geschnittene Birnen nimmt man dieselbe Quantität Zucker, den Saft von 4 Citronen, 1 Pint Wasser und ½ Pfund in dünne Scheiben geschnittene Ingwer-Wurzel. Die Citronenschalen zerschneidet man in möglichst lange und dünne Streifen, thut hierauf alles zusammen in einen Einkoch-Kessel und läßt das Ganze eine Stunde langsam kochen.

18. **Mit Gewürz eingekochte Birnen** schmecken köstlich. Um diese herzustellen, thut man in einen Kessel mit einer porzellanartigen Glasur 4 Pfund Zucker, 1 Quart Essig, 1 Unze Stangen-Zimmt und ½ Unze Gewürznelken. Sobald die Gewürzmasse zu kochen anfängt, wirft man 8 Pfund geschälte Birnen hinein und läßt dieselben gar kochen. Die Frucht wird nun herausgeschöpft und in Einmachgläser gethan, der Syrup aber dick gekocht und darauf gegossen. Mit Aepfeln kann man in derselben Weise verfahren.

19. **Eingemachte Birnen.** 3 Pfund Zucker, 3 Pint Essig und 1 Unze Stangen-Zimmt werden zusammen gekocht. Zunächst werden 7 Pfund gesunde Birnen gewaschen und in jede derselben 3—4 Gewürznelken gesteckt, worauf man die Birnen in den heißen Syrup legt und 25 Minuten langsam kochen läßt. Birnen nebst Syrup werden nun in einen steinernen Einmach-Krug gethan und zugedeckt. Am darauffolgenden Tage wird die Flüssigkeit abgegossen, heiß gemacht und abermals auf die Frucht gegossen. Mag auch noch zum zweiten Male heiß gemacht werden müssen.

20. Eingekochte Weintrauben. Um Weintrauben einzukochen, muß das Fleisch der Trauben mit den Fingern ausgedrückt und zum Kochen aufgestellt werden. Nach erfolgtem Kochen wird die Masse durch ein Sieb gerieben, um die Kerne daraus zu entfernen. Saft, Fleisch und Haut der Trauben thut man nun in einen Einkoch-Kessel, fügt jedem Pint 1 Pfund gemahlenen Zucker hinzu und kocht die Masse, bis sie dick genug ist.

21. Weintrauben-Gelee. Die Weintrauben gehören zu den besten Früchten, welche uns für die Zubereitung von Gelees zur Verfügung stehen. Manche Leute behaupten, die wilden Weintrauben wären für diesen Zweck noch geeigneter, als die kultivirte Frucht. Um das Gelee herzustellen, müssen die Trauben sorgfältig entstengelt und gut gewaschen werden. Zunächst werden die Trauben in einen Einkochkessel geworfen, zugedeckt und langsam heiß gemacht; dann läßt man unter beständigem Rühren die Frucht so lange kochen, bis die Trauben aufgeplatzt oder geborsten sind, worauf man dieselben vom Feuer nimmt und durch einen Gelee-Sack preßt. Der Saft wird nun abgemessen, in einen Kessel mit porzellanartiger Glasur gethan und zum Kochen aufgesetzt. Zu jedem Pint Saft nimmt man ein Pfund gemahlenen Zucker. Während der Saft kocht, wird der Zucker in Blechpfannen geschüttet, in den Ofen gesetzt und oft umgerührt. Nachdem der Saft 20 Minuten lang ununterbrochen gekocht hat, wird der heiße Zucker hineingeschüttet und schnell gerührt, bis er geschmolzen ist. Der heiße Zucker, welcher bei dem Hineinschütten einen zischenden Laut verursacht, wird schnell zerschmelzen. Man lasse das Gelee noch einmal aufkochen, und nehme es sodann vom Ofen. Die schon zuvor in heißes Wasser gestellten und dadurch auch heiß gewordenen Gläser werden nun mit dem flüssigen Gelee angefüllt und, wenn vollständig erkaltet, fest verschlossen. Gelees mit zweierlei Farben und von verschiedenartigem Aroma können aus ein und derselben Traubensorte hergestellt werden, wenn man das Fleisch und die Haut der Trauben von einander separirt und jedes allein kocht. Ein Gelee wird purpurfarbig, das andere hellgelb aussehen.

22. Gewürzte Weintrauben sind eine köstlich schmeckende Frucht. Um dieselben zuzubereiten, werden 7 Pfund reife Trauben von den Stengeln gepflückt, und das Fleisch und die Haut der Trauben von einander separirt. Die Haut der Trauben wirft man in einen über dem Feuer befindlichen Einkoch-Kessel, welcher genügend Wasser enthält, um das Anbrennen zu verhüten. In einem anderen Kessel wird das Fleisch der Trauben so lange gekocht, bis man es leicht durch ein Sieb pressen und die Kerne daraus entfernen kann. Das durch das Sieb gedrückte Traubenfleisch wird nun der Haut mit ½ Pint scharfem Essig und je einer Unze weißer Gewürznelken, Piment und Zimmt beigefügt. Das Ganze wird jetzt gekocht, bis es dick geworden ist, und dann in Einmachgläser gefüllt.

23. Weintrauben-Sorbet. (Grape Sherbet.) Aus Traubensaft kann man einen köstlichen Sorbet herstellen. Man thut ½ Pfund gemahlenen Zucker und 1 Quart Wasser in eine Schmorpfanne, läßt beides einige Augenblicke kochen, nimmt es nun vom Feuer und fügt hierauf den Saft einer Citrone und einen Eßlöffel voll in ein wenig Wasser aufgelöste Gallerte hinzu. Nachdem erkaltet, wird noch ½ Pint Saft von einer dunklen, saftreichen Traubenart hinzugegossen, und das Ganze jetzt in den Gefrier-Apparat gethan. Nach erfolgtem Gefrieren, aber ehe man den Spatel bei Seite gelegt, wird das Weiße von einem zu Schaum geschlagenem Ei und ein Eßlöffel mit pulverisirtem Zucker hinzugefügt und gründlich in den Sorbet hineingerührt. Der Sorbet wird schließlich in ein passendes Gefäß gethan, dasselbe zugedeckt und zwei Stunden lang an einen kühlen Platz gestellt.

24. Eingekochte grüne Pflaumen. (Green Gages.) Um grüne oder blaue Pflaumen einkochen zu können, müssen erst mittelst einer Gabel kleine Löcher in die Frucht gestochen werden, um das Bersten derselben zu verhüten. Man bereite einen Syrup, indem man zu je 3 Pfund Frucht immer 2 Pfund gemahlenen Zucker und ½ Pint Wasser nimmt. Sobald der Zucker geschmolzen ist, wird die Frucht hineingelegt und langsam zum Kochen gebracht. Nach 10 Minuten langem Kochen wird die Frucht herausgenommen und in bereit stehende Einmachgläser gethan. Den Syrup läßt man weitere 10 Minuten kochen und gießt denselben dann sofort auf die Frucht.

25. Mit eingekochten blauen Pflaumen kann man delikate Pasteten für den Winterbedarf backen. Gewürzte Pflaumen sind sehr schmackhaft, wenn dieselben mit Fleisch angerichtet werden. Die Damson-Pflaumen haben das beste Aroma. Zu je 7 Pfund Pflaumen nimmt man 3½ Pfund braunen Zucker, 1 Pint scharfen Essig und je 1 Unze Zimmt, Gewürznelken und Piment. Nach dreimaligem Abbrühen wird die Frucht in Einmachgläser gethan.

26. Weintrauben-Gelee. Die von den Stengeln abgepflückten Trauben werden durch ein Sieb gerieben, gut zusammengerührt und 20 Minuten langsam gekocht. Nachdem der Saft schon eine Zeit lang gekocht hat, wird zu jedem Pfund Saft immer ein Pfund Zucker hinzugethan. Nachdem das Ganze abermals 15 Minuten lang gekocht hat, wird das Gelee in bereit stehende Einmachgläser gethan, diese werden versiegelt und an einen kühlen Platz gestellt.

27. Wie Wallnüsse oder Butternüsse eingemacht werden. Die Nüsse müssen schon im Frühsommer gepflückt werden, wenn dieselben zwar vollständig ausgewachsen, aber noch so weich sind, daß sie mit einer großen Nadel leicht durchstochen werden können. Nachdem man die äußere Haut der Nüsse mit einem groben Tuch abgerieben hat, legt man dieselben eine

Woche lang in Salzwasser, welches letztere jeden anderen Tag erneuert werden muß. Diese Salzbrühe wird mit einem knappen ¼ Pfund Salz und einem reichlichen Quart Wasser bereitet. Man muß genügend Salzwasser herstellen, um alle Nüsse gut damit überdecken zu können. Die Pfanne wird mit einem großen Deckel fest zugedeckt, damit die Nüsse nicht den Einwirkungen der Luft ausgesetzt werden. Am letzten Tage werden die Nüsse herausgenommen, abgetrocknet und in jede derselben mit einer großen Nadel verschiedene kleine Löcher gestochen. Nach abermaligem Abtrocknen werden die Nüsse auf große, flache Schüsseln ausgebreitet und zwei Tage lang in die Sonnenhitze gestellt, um schwarz zu werden. Für je 100 Nüsse nimmt man 1 Gallone guten Aepfelwein-Essig, ½ Unze schwarzer Pfefferkörner, ½ Unze Gewürznelken, ½ Unze Piment, 1 Unze Ingwerwurzeln und 1 Unze Muskatblüthe. Das zusammengemischte Gewürz wird in acht kleine Muslinsäcke gethan, letztere werden zugebunden, 10 Minuten lang in dem Essig gekocht und dann herausgenommen. Die Nüsse werden gleichtheilig in vier steinerne Einmachkrüge gelegt, die Gewürzsäcke gleichmäßig darauf vertheilt, und gleiche Quantitäten von dem heißen Essig in jeden Krug gegossen. Die noch warmen Einmachkrüge werden mit flachen Pfropfen zugekorkt und dann Leder darüber gebunden. Nachdem solches geschehen, können die Nüsse schon nach Ablauf einer Woche gegessen werden. Wenn der heiße Essig nicht ausreichen sollte, um die Krüge bis oben anzufüllen, kann man auch kalten Essig dazu nehmen. Die Nüsse bestreue man mit etlichen Blättern Muskatblüthe. Schließlich wird noch ein großer Löffel voll Salatöl oben darauf gegossen.

28. **Eingemachter Blumenkohl.** Man nimmt große, reife, ausgewachsene Blumenkohlköpfe, entfernt die Blätter und Stengel und theilt die Blüthen in gleichmäßig große Stücke oder Büschel. Letztere wirft man (unter Hinzufügung von etwas Salz) in einen mit kochendem Wasser gefüllten Porzellan-Kessel, läßt dieselben dämpfen und schäumt gut ab. Sobald der Blumenkohl zu kochen anfängt, wird er mit einem durchlöcherten Schaumlöffel herausgenommen, in ein Sieb zum Abseihen gelegt, und endlich steinerne Einmachkrüge dreiviertel damit angefüllt. Man würze mit Muskatblüthe und Muskatnuß, welche man in einer genügenden Quantität vom besten Aepfelwein-Essig eine viertel Stunde lang dämpft. Wenn zum Kochen gebracht, wird die Substanz vom Feuer genommen und ganz heiß auf den in den Krügen befindlichen Blumenkohl gegossen. Wenn man die Krüge beinahe bis oben angefüllt und schließlich noch etwas Baumöl darauf gegossen hat, werden dieselben fest verschlossen.

29. **Mit Gewürz und Gemüse eingemachte Gurken.** (Mixed Pickles.) Man nimmt 2 Quart Blumenkohlblätter, 2 Quart Zwiebeln, Englischen Sellerie, in Scheiben geschnittene Mohrrüben, 300 kleine Gurken, 4 Unzen Rettig-Saamen, 4 Unzen Kapuzinerkreß-Saamen, bereitet und

kocht hierauf eine so starke Salzbrühe, daß ein Ei darauf schwimmen kann, begießt dann jeden Artikel besonders mit der kochend heißen Salzbrühe, worauf man das Ganze 48 Stunden lang darin stehen läßt. Nach erfolgtem Abseihen werden die Einmachkrüge oder Gläser angefüllt. Zunächst kocht man 8 Quart Essig; nimmt 1 Quart Essig, um 3 Obertassen voll Mehl damit anzurühren, ferner 3 Obertassen voll Zucker, $\frac{1}{4}$ Obertasse voll Senfpulver und 2 Unzen Würzpulver (Curry Powder), rührt diese Bestandtheile in den kochenden Essig und begießt sodann die Gurken und das Gemüse damit.

30. Chow-Chow. Man nimmt $\frac{1}{4}$ Peck mit kleinen, grünen Bohnen, $\frac{1}{4}$ Peck Tomaten, 3 Dutzend Mais-Aehren, 2 Dutzend sehr kleine Gurken, 1 Quart kleine Zwiebeln, 1 Dutzend grüne Pfefferschoten, 1 Kopf Blumenkohl, $\frac{1}{4}$ Pfund weißen Senfsaamen, $\frac{1}{4}$ Pfund schwarzen Senfsaamen, 1 Eßlöffel voll Selleriesaamen, $\frac{1}{2}$ Pfund gemahlenen Senf, 2 Theelöffel voll „Tumeric"-Pulver und 2 Eßlöffel voll Salatöl.

Die Bohnen, Tomaten, Pfefferschoten und Zwiebeln werden gesalzen und 12 Stunden lang zurückgestellt. Zunächst bereitet man eine Salzbrühe für den Blumenkohl und die Gurken, übergießt dieselben damit und stellt beides ebenfalls 12 Stunden lang zurück. Wenn man alles zum Mischen bereit hat, wird das Korn vom Maiskolben abgeschnitten, und nunmehr alles (mit Ausnahme des Oeles und des Tumeric-Pulvers) in einem Kessel zusammengemischt, hierauf das Ganze noch mit starkem Aepfelwein-Essig übergossen und dann eine Stunde lang gekocht. Wenn fertig, wird der Kessel vom Ofen genommen und das Tumeric-Pulver gründlich hineingerührt, zuletzt wird auch das Oel mit den übrigen Bestandtheilen vermischt. Am zweckmäßigsten ist es, wenn man den Chow-Chow während der ersten Hälfte des Monats Oktober bereitet.

Getränke, Zuckerwerk u. s. w.

1. Trauben-Wein. Die Trauben sollten an einem trockenen, klaren Tage, nachdem schon der Morgenthau verschwunden ist, gepflückt werden. Bei dem Abpflücken muß man sehr behutsam zu Werke gehen, und auch besonders darauf achten, daß man nur reife und gute Frucht erhält. Die Trauben müssen gründlich gequetscht und gestampft, die Kerne aber nicht zerstoßen werden, weil dadurch ein bitterer Geschmack entstehen würde. Nach erfolgtem Stampfen läßt man die Masse 24 Stunden lang stehen, und läßt dieselbe hierauf durch einen Durchschlag oder ein Sieb abseihen, achte aber darauf, daß die Gefäße nicht schmierig sind. Der Saft wird nun (am besten mit gemahlenem Zucker) derartig versüßt, daß ein Ei darin schwimmt und oben nur bis zur Größe eines Fünfundzwanzig-Cent-Stückes herausragt. Der Saft wird jetzt auf Krüge gezogen,

deren Mündungen unverkorkt bleiben. Eine mit Saft gefüllte Flasche stellt man zurück, um den in Folge der Gährung aus den Krügen entweichenden Saft wieder ersetzen zu können. Sobald die Gährung aufhört, wird der Wein in eine große Bowle gegossen und folgendermaßen abgeklärt: Man holt sich Sand ($\frac{1}{2}$ Pint genügt für 5 Gallonen Wein), und „wäscht" denselben so lange, bis das Wasser klar davon abläuft, fügt das geschlagene Weiße von 4 Eiern dem Sande bei, und rührt nunmehr diese Masse in den Wein hinein. Sobald sich der Wein gesetzt hat und vollständig klar aussieht, wird derselbe sehr behutsam auf reine Krüge gezogen. Der zu benutzende Trichter muß mit einem Stück Muslinzeug ausgelegt werden. Die Krüge werden hierauf fest verkorkt und an einen kühlen Platz gestellt, wo man dieselben ganz ungestört bis Ausgangs Oktober oder Anfangs November stehen läßt.

Einige Tage vor dem Abziehen müssen die zur Verwendung kommenden Flaschen gut ausgespült, getrocknet und gesonnt werden. Auch versehe man sich mit neuen Pfropfen. Vor dem Abziehen muß alles— auch Siegellack zum Zusiegeln—in Bereitschaft gehalten werden. Der Wein wird abermals in große Krüge gegossen, doch hat man sich vorzusehen, daß der Krug bei dem Gießen nicht rückwärts gebogen wird, weil dadurch der Bodensatz im Krug aufgerüttelt würde. Der Trichter wird, ehe man denselben in die Flaschenmündung steckt, inwendig mit einem Stück Muslinzeug ausgelegt. Die Flasche wird, wenn gefüllt, sofort verkorkt; den Pfropfen treibt man mit einem hölzernen Schlägel oder einem leichten Hammer hinein. Alte Pfropfen sollten nie zur Verwendung kommen. Der Flaschenhals wird mit Cement oder Siegellack versiegelt. Die Flaschen stellt man an einen kühlen, trockenen Platz.

2. **Brombeeren-Liquör.** (Blackberry Cordial.) Man thut sehr reife Beeren in einen Einmachkrug, übergießt dieselben mit gutem Pfirsich-Branntwein, verdeckt den Krug hierauf mit Oeltuch und läßt ihn eine Woche lang stehen. Der Branntwein wird nunmehr von der Frucht abgeseiht, und zu jedem Quart dieser Flüssigkeit ein Pfund gemahlenen Zucker in den Kessel geschüttet. Ferner wird noch folgendes unzerstoßene Gewürz beigefügt: 1 Theelöffel voll Piment, 1 Theelöffel voll Zimmt und 1 Theelöffel voll Gewürznelken. Der Zucker wird jetzt mit einer genügenden Quantität der obigen Flüssigkeit aufgelöst, zum Kochen gebracht, dann dem übrigen Branntwein beigefügt, alles gut miteinander vermischt und endlich auf Flaschen gezogen.

Um guten Pfirsich-Liquör zu bereiten, kann man dasselbe Verfahren einschlagen; nur müssen die Pfirsiche zerschnitten und gleichzeitig mit dem Zucker und dem Gewürz abgebrüht werden. Irgend eine derartige Branntwein-Sorte kann so zu bereitet werden.

3. **Ingwer-Bier. (Vorzüglich.)** Zu 6 Quart Wasser nimmt man 1 Unze Cremor Tartari und 2 Unzen weißen Jamaica-Ingwer, läßt das Ganze 10 Minuten lang kochen, seiht dann die Flüssigkeit ab und fügt

derselben ein Pfund Stückenzucker bei. Nun setzt man die Flüssigkeit noch einmal auf's Feuer, und läßt dieselbe gelinde kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann gießt man die Flüssigkeit in einen irdenen Behälter, in welchen man zuvor 2 Unzen Weinstein=Säure und 1 Citronenschale gethan hat. Wenn lauwarm, wird noch ½ Glas voll starker Hopfen=Hefe hinzugefügt, hierauf alles gut durcheinander gerührt und auf Flaschen gezogen. Die Pfropfen werden nach unten festgebunden. Das Bier kann schon nach etlichen Tagen getrunken werden.

4. Molasses=Candy No. 1. Man nimmt 1 Quart Molasses, ½ Obertasse voll Essig, 1 Obertasse voll gemahlenen Zucker, ein eigroßes Stück Butter und 1 Theelöffel voll Soda. Der Zucker wird in dem Essig aufgelöst, mit dem Molasses und der Butter zum Kochen aufgesetzt und das Ganze oftmals umgerührt. Sobald die Masse, wenn in's Wasser gegossen, sich verhärtet, ist man mit dem Kochen fertig. Hierauf wird der Soda noch schnell hineingerührt, die Masse in mit Butter ausgestrichene Pfannen gegossen, um abzukühlen, und schließlich so lange gezogen, bis der Candy weiß geworden ist.

5. Molasses=Candy No. 2. Man nimmt 1 Quart vom besten New Orleanser Molasses und 1 Obertasse voll gemahlenen Zucker, kocht diese Masse 15 Minuten lang und fügt derselben dann ein eigroßes Stückchen Butter bei. Es muß oft gerührt werden, um das Anbrennen zu verhüten. Wenn ein wenig von dieser Masse—in kaltes Wasser gegossen—sich verhärtet, ist man mit dem Kochen fertig. Vor dem Abnehmen vom Feuer muß noch ein Theelöffel voll sehr fein zerstoßener Soda beigefügt werden. Unter schnellem Rühren wird nun die Masse vom Feuer genommen und in mit Butter ausgestrichene Blechpfannen gegossen, um abzukühlen. Sobald sich die Masse handhaben läßt, muß man dieselbe so lange ziehen, bis der Candy weiß geworden ist.

6. Citronen=Taffy No. 1. Man nimmt 3 Pfund vom besten braunen Zucker, ¼ Pfund Butter und 1 Pint Essig, kocht das Ganze, bis sich die Masse—wenn in's Wasser gegossen—verhärtet, fügt noch einen Theelöffel voll Citronen=Extrakt hinzu, und gießt die Masse schließlich in mit Butter ausgestrichene Blechpfannen, um abzukühlen.

7. Citronen=Taffy No. 2. Man legt 3 Pfund vom besten Stückenzucker in einen Einkoch=Kessel mit porzellanartiger Glasur, und gießt 1½ Pint ganz klares Wasser darauf. Nachdem der Zucker vollständig aufgelöst ist, setzt man die Flüssigkeit auf's Feuer, und fügt noch einen Eßlöffel voll guten Aepfelwein=Essig hinzu, um während des Kochens die Abklärung mit zu befördern. Wird gekocht und gut abgeschäumt. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, fügt man den Saft von 4 großen Citronen oder Orangen hinzu. Man läßt nun die Flüssigkeit—unter oftmaligem Umrühren—so lange kochen, bis sie aufhört zu kochen, und gießt dieselbe als=

dann in quadratförmige, sehr rein und sauber gehaltene Blechpfannen, welche vorher leicht mit Baumöl ausgestrichen worden sind. Der „Taffy" wird jetzt zum Abkühlen zurückgestellt und (während noch weich) mit einem Messer markirt. Man markirt breit- oder querlaufende gerade Linien in den Pfannen. Zöge man die Linien der Länge nach, würden die Stücke zu lang werden. Nachdem der „Taffy" erkaltet ist, wird derselbe, in Uebereinstimmung mit den markirten Linien und ähnlich wie Kokusnuß-Candy, in regelmäßig geformte Scheiben zerschnitten, und in gläsernen Schüsseln servirt.

Bei der Herstellung von Orangen-Taffy wird gerade so verfahren. Dieses Zuckerwerk sollte man in Blechkästen aufbewahren.

Bei der Herstellung von Kokusnuß-Candy wird dasselbe Verfahren eingeschlagen, welches man bei der Taffy-Bereitung zu beobachten hat, nur muß man statt der Citronen oder Orangen fein geriebene Kokusnuß verwenden.

8. **Ahorn-Rahm.** Man nimmt 3 Obertassen voll Ahornzucker und 1 Obertasse voll dicken, süßen Rahm, und kocht das Ganze so lange, bis sich die Masse, wenn in kaltes Wasser gegossen, verhärtet. Die Masse wird nun vom Feuer genommen und so lange mit einer silbernen Gabel geschlagen, bis sie so fest wie sehr dicker Rahm geworden ist. Dann wird die Masse in mit Butter ausgestrichene Blechpfannen gegossen und (wenn erkaltet) in quadratförmige Stücke zerschnitten.

9. **Chocoladen-Bonbons.** Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pint fetter Milch und setzt dieselbe in einem Kessel mit porzellanartiger Glasur zum Kochen auf, schabt hierauf $1\frac{1}{2}$ Täfelchen Chocolade in einen sehr reinen Blechtopf, welchen man auf den Ofen stellt und so lange dort stehen läßt, bis die Chocolade erweicht ist. Die Milch wird zweimal aufgekocht, dan die Chocolade allmählig hinzugefügt und beides so lange über demnFeuer gerührt, bis alles gut durcheinander gemischt und stückenfrei ist. Zunächst werden $\frac{1}{2}$ Pint vom besten pulverisirten Zucker und 4 große Eßlöffel voll Molasses hineingerührt, dann läßt man das Ganze schnell und ununterbrochen mindestens eine Stunde oder länger kochen, so daß die Masse Blasen wirft und fast so steif wie ein guter Brei wird. Wenn alles so weit fertig ist, wird noch ein kleiner Theelöffel voll Vanilla-Essenz hinzugefügt, und die Mischung nunmehr in flache Blechpfannen gethan, welche man zuvor mit sehr gutem Baumöl ausgestrichen hat. Die Pfannen müssen auf Eis oder an einen sehr kühlen Platz gestellt werden. Während die Masse noch weich ist, werden quadratförmige Stücke mit einem sehr scharfen Messer tief markirt. Wenn die Masse ziemlich erkaltet ist, werden die quadratförmigen Stücke ganz auseinandergeschnitten. Sollte sich die Mischung nicht gehörig erhärten, dann hat dieselbe entweder nicht lange genug oder nicht schnell genug gekocht.

Deutsch-Englisches Wörterverzeichniß

der Kochkunst.

Aal—Eel
Aalraupen—Eel-pouts
Abgebrüht—Scalded
Abkochen—Parboil
Ablaufen—Drain
Abschäumen—Skimming
Abwechselnd—Alternately
Ananas—Pineapple
Anis—Anise seed
Apfelsine—Orange
Apfelwein—Cider
Aprikosen—Apricots
Artischoke—Artichoke
Auerhahn—Mountain Grouse
Auf dem Rost braten—Broil
Aufgelöst—Dissolved
Auflauf—Souffle, Omelette
Auslassen—Omit
Barsch—Perch
Basilicum—Basil
Begießen—Basting
Beifuß—Mugwort
Belegte Brödchen—Sandwiches
Bestreut—Dredge
Birkhuhn—Grouse
Birne—Pear
Blaubeeren—Blueberries
Blätterteig—Puff paste
Blumenkohl—Cauliflower
Blüthen—Blossoms
Bodensatz—Sediment
Bohnen—Beans
Bohnenkraut—Savory
Bouillon—Broth
Bowlen—Bowl-cups
Branntwein—Brandy
Brei—Paste
Brombeeren—Blackberries
Buchweizen—Buckwheat
Buttermilch—Buttermilk
Butterteig—Butterpaste
Bückinge—Bloaters
Champignons—Mushrooms
Citronat—Candied Lemon
Citrone—Lemon
Corinthen—Currants (dried)
Dachs—Badger
Datteln—Dates
Dill—Dill
Dragon—Dragon
Durchschlag—Colander
Durchsichtig—Transparent
Eierpflanze—Eggplant
Eingemachtes—Preserves
Endivien—Endives
Ente—Duck
Erbsen—Peas
Erdbeeren—Strawberries
Eskolops—Escallops
Fadennudeln—Vermicelli
Farce—Forcemeat
Fasan—Pheasant
Feigen—Figs
Feldhuhn—Prairie Chicken
Fenchel—Fennel
Fettwürfel—Cracklings
Filet—Tenderloin
Fleischbrühe—Bouillon, Broth
Fleischextrakt—Meat Extract
Fleischrollen—Roulades
Fließpapier—Absorbent paper
Flundern—Flounders
Forelle—Brook trout
Fortwährend—Constantly
Französischer Branntwein—Cognac
Fricassee—Stew
Frosch—Frog
Garnele—Shrimp
Gartenkresse—Gardencress
Gährung—Fermentation
Gänsebrust—Goosebreast
Gänseklein—Goose giblets
Gänseleber—Gooseliver
Gedämpft—Steamed
Gefrorenes, Eis—Ice Cream
Gehackt—Minced
Gehirn—Brain
Gelatine—Gelatine

Geläutert—Clarified
Gelinde kochen—Simmer
Gemüsebrei—Puree
Geräuchert—Smoked
Gerieben—Grated
Gerste—Barley
Geschabt—Shredded
Geschlagene Sahne—Whipped cream
Geschmort—Stewed, Braised
Gesengt—Singed
Gespickt—Larded
Gestampft—Pounded
Gestoßen—Crushed
Gewürz—Spice
Gewürzkörner—Allspice
Gleichmäßig—Uniformly
Goldapfel—Tomato
Grashecht—Pickerel
Graupen—Barley
Gries—Farina
Grüner Salat—Lettuce
Gurken—Cucumbers
Hafergrütze—Oatmeal
Hammelfleisch—Mutton
Hasche—Hash
Hase—Hare
Hasenpfeffer—Ragout of Hare
Hecht—Pike
Hederich—Dandelion
Hefe—Yeast
Heidelbeeren—Huckleberries
Helbutte—Halibut
Herabtropfend—Drippings
Himbeeren—Raspberries
Hirse—Millet
Hodge-Podge—Hotch Potch
Hohlhippchen—Wafers
Holzapfel—Crabapple
Hopfen—Hops
Hummer—Lobster
Ingwer—Ginger
Johannisbeeren—Currants
Kabeljau—Codfish
Kalbfleisch—Veal
Kalbsbrüse, -Midder, -Milch—Sweetbread
Kaldaunen—Tripe
Kaltschalen—Cold Soups
Kaninchen—Rabbit
Kapaun—Capon
Kapern—Capers
Kardamom—Cardamon
Karpfen—Carp
Kastanien—Chestnuts
Käse—Cheese
Kerbel—Chervil
Kerne—Seeds
Kirschen—Cherries
Klöße—Dumplings
Knoblauch—Garlic
Knorpel—Gristle
Kochinelle—Cochineal
Kompott—Compot
Kornstärke—Cornstarch
Krabbe—Crab
Kracklinge—Pretzels
Kraftbrühe—Clear Soup
Krapfen—Fritters
Kränze—Wreaths
Kräuter—Herb
Krebs—Crab
Krebsbutter—Crab Butter
Kropf—Crop
Krusteln—Fritters
Kümmel—Carraway
Kürbis—Pumpkin
Lachs—Salmon
Längliches Viereck—Oblong
Lebkuchen—Gingerbread
Linsen—Lentils
Lorbeeren—Bay Leaves
Mairübe—Turnip
Maismehl—Cornmeal
Makaroni—Macaroni
Makrele—Mackerel
Makronen—Macaroons
Mandelmilch—Almond-milk
Mandeln—Almonds
Mark—Marrow
Mariniert—Marinade
Marmalade—Marmalade
Masse—Batter
Maulbeeren—Mulberries
Meerrettig—Horseradish
Melone—Melon
Melonenkürbis—Squash
Milz—Milt
Mohn—Poppy
Möhren—Carrots
Muschel—Clam
Muskatblüthe—Mace
Muskatnelken—Nutmeg
Nelken—Cloves
Nieren—Kidneys
Nierenfett—Suet
Nudeln—Noodles
Oliven—Olives
Omelette—Omelette, Souffle
Pastetchen—Patties

Pastinake—Parsnip
Perlhuhn—Guinea Fowl
Petersilie—Parsley
Pfau—Peacock
Pfeffer-Gurken—Gherkins
Pfefferkraut—Peppergrass
Pfeilwurz—Arrow root
Pfirsich—Peach
Piment—Allspice
Plinsen—Wafers
Portulak—Purslain
Pökelfleisch—Pickled meat
Preißelbeeren—Cranberries
Pulverisirt—Pulverized
Quappen—Turbot
Quitte—Quince
Rahm—Cream
Rauchfleisch—Smoked Meat
Rebhuhn—Partridge
Reismehl—Rice flour
Rettig—Radish
Rhabarber—Rhubarb
Rindfleisch—Beef
Rippchen—Cutlets
Rogen—Roes
Roggen—Rye
Rosenkohl—Brussels Sprouts
Rosinen—Raisins
Rostbrocken—Crouton
Rothwein—Claret
Röhrennudeln—Macaroni
Rühreі—Scrambled egg
Safran—Saffron
Saft—Juice
Sago—Sago
Sahne—Cream
Salat-Oel—Olive-oil
Salpeter—Saltpeter
Samen—Seeds
Sardellen—Anchovy
Sauce—Gravy
Sauerampfer—Sorrel
Sauerbraten—Sour beef
Schalotten—Eschalots
Schaumlöffel—Skimmer
Schaumwein—Champagne
Schellfisch—Haddock
Schildkröte—Green Turtle
Schinken—Ham
Schmalz—Lard
Schmorbraten—Kettleroast
Schnecken—Snails
Schneebälle—Snowballs
Schneehuhn—White Grouse
Schnepfe—Snipe
Schnittchen—Croquettes
Schokolade—Chocolate
Schwamm—Sponge
Schwarzbrot—Brown-bread
Schwarzwurzel—Oysterplant, Salsify
Schweinefleisch—Pork
Schweinsrippchen—Spareribs
Seezunge—Sole
Seiher—Colander
Sellerie—Celery
Semmel—Rolls
Senf—Mustard
Spanferkel—Sucking pig
Spanischer Pfeffer—Cayenne-pepper
Spargel—Asparagus
Speck—Bacon
Speckschwarte—Rind (pork)
Spicken—Larding
Spinat—Spinach
Stachelbeeren—Gooseberries
Sterne—Stars
Stinte—Smelts
Stockfisch—Codfish
Stör—Sturgeon
Sulze—Headcheese, Jelly
Tannin—Tannin
Taube—Pigeon
Timian—Thyme
Tomate—Tomato
Torte—Tart
Truthahn—Turkey
Trüffeln—Truffles
Tunke—Gravy, Sauce
Wachholderbeeren—Juniper berries
Wachtel—Quail
Wasserhuhn—Coot
Wasserkresse—Watercress
Weinraute—Garden Rue
Weintrauben—Grapes
Weißling—Whiting
Wildkohl—Curled Cabbage
Wildschwein—Wild Boar
Wirsing—Savoy
Windbeutel—Cream Puffs
Wurst—Sausage
Würfel—Diced
Zimmt—Cinnamon
Zubehör—Ingredients
Zuckerbranntwein—Rum
Zunge—Tongue
Zwieback—Crackers
Zwiebel—Onion
Zwetschgen—Prunes

English=German Vocabulary

OF

CULINARY TERMS.

Absorbent paper—Fließpapier
Allspice—Gewürzkörner, Piment
Almonds—Mandeln
Almond-milk—Mandelmilch
Alternately—Abwechselnd
Anchovy—Sardellen
Anise seed—Anis
Apricots—Aprikosen
Arrow root—Pfeilwürz
Artichoke—Artischoke
Asparagus—Spargel
Bacon—Speck
Badger—Dachs
Barley—Gerste, Graupen
Basil—Basilicum
Basting—Begießen
Batter—Masse
Bay Leaves—Lorbeeren
Beans—Bohnen
Beef—Rindfleisch
Blackberries—Brombeeren
Bloaters—Bückinge
Blossoms—Blüthen
Blueberries—Blaubeeren
Bouillon—Fleischbrühe
Bowl-cups—Bowlen
Brain—Gehirn
Braised—Geschmort
Brandy—Branntwein
Broil—Auf dem Rost braten
Brook trout—Forelle
Broth—Bouillon, Fleischbrühe
Brown-bread—Schwarzbrot
Brussels Sprouts—Rosenkohl
Buckwheat—Buchweizen
Buttermilk—Buttermilch
Butterpaste—Butterteig
Candied Lemon—Citronat
Capers—Kapern
Capon—Kapaun
Cardamon—Kardamom
Carp—Karpfen
Carrots—Möhren
Carraway—Kümmel
Cauliflower—Blumenkohl
Cayenne pepper—Spanischer Pfeffer
Celery—Sellerie
Champagne—Schaumwein
Cheese—Käse
Cherries—Kirschen
Chervil—Kerbel
Chestnuts—Kastanien
Chocolate—Schokolade
Chowder—Gericht von Schweinefleisch,
Cider—Apfelwein [Fischen, Zwiebeln
Cinnamon—Zimmt
Clam—Muschel
Claret—Rothwein
Clarified—Geläutert
Clear Soup—Kraftbrühe
Cloves—Nelken
Cochineal—Kochinelle
Codfish—Stockfisch, Kabeljau
Cognac—Französischer Branntwein
Colander—Durchschlag, Seiher
Cold Soups—Kaltschalen
Compot—Kompott
Constantly—Fortwährend
Coot—Wasserhuhn
Cornmeal—Maismehl
Cornstarch—Kornstärke
Crab—Krabbe, Krebs
Crabapple—Holzapfel
Crab Butter—Krebsbutter
Crackers—Zwieback
Cracklings—Fettwürfel
Cranberries—Preißelbeeren
Cream—Sahne, Rahm
Cream Puffs—Windbeutel
Croquettes—Schnittchen

Crop—Kropf
Crouton—Rostbrocken
Crushed—Gestoßen
Cucumbers—Gurken
Curled Cabbage—Wildkohl
Currants—Johannisbeeren
Currants (dried)—Corinthen
Cutlets—Rippchen
Dandelion—Hederich
Dates—Datteln
Diced—in Würfel
Dill—Dill
Dissolved—Aufgelöst
Dragon—Dragon
Drain—Ablaufen
Dredge—Bestreut
Drippings—Herabtropfend
Duck—Ente
Dumplings—Klöße
Eel—Aal
Eel-pouts—Aalraupen
Eggplant—Eierpflanze
Endives—Endivien
Escallops—Eskolops
Eschalots—Schalotten
Farina—Gries
Fermentation—Gährung
Fennel—Fenchel
Figs—Feigen
Flounders—Flundern
Forcemeat—Farce
Fritters—Krapfen, Krusteln
Frog—Frosch
Gardencress—Gartenkresse
Garden Rue—Weinraute
Garlic—Knoblauch
Gelatine—Gelatine
Gherkins—Pfeffer-Gurken
Ginger—Ingwer
Gingerbread—Lebkuchen
Gooseberries—Stachelbeeren
Goosebreast—Gänsebrust
Goose giblets—Gänseklein
Gooseliver—Gänseleber
Grapes—Weintrauben
Grated—Gerieben
Gravy—Sauce, Tunke
Green Turtle—Schildkröte
Gristle—Knorpel
Grouse—Birkhuhn
Guinea Fowl—Perlhuhn
Haddock—Schellfisch
Halibut—Helbutte
Ham—Schinken
Hare—Hase
Hash—Hasche
Headcheese—Sulze
Herb—Kräuter
Hops—Hopfen
Hotch Potch—Hodge-Podge
Horseradish—Meerrettig
Huckleberries—Heidelbeeren
Ice Cream—Gefrorenes Eis
Ingredients—Zubehör
Jelly—Sulze
Juice—Saft
Juniper berries—Wachholderbeeren
Kettleroast—Schmorbraten
Kidneys—Nieren
Lard—Schmalz
Larded—Gespickt
Larding—Spicken
Lettuce—Grüner Salat
Lemon—Citrone
Lentils—Linsen
Lobster—Hummer
Macaroni—Makaroni, Röhrennudeln
Mace—Muskatblüthe
Mackerel—Makrele
Macaroons—Makronen
Marinade—Mariniert
Marmalade—Marmalade, Eingemachtes
Marrow—Mark
Meat Extract—Fleischextrakt
Melon—Melone
Millet—Hirse
Milt—Milz
Minced—Gehackt
Mountain Grouse—Auerhahn
Mugwort—Beifuß
Mulberries—Maulbeeren
Mushrooms—Champignons
Mustard—Senf
Mutton—Hammelfleisch
Noodles—Nudeln
Nutmeg—Muskatnelken
Oatmeal—Hafergrütze
Oblong—Längliches Viereck
Olive-oil—Salat-Oel
Olives—Oliven
Orange—Apfelsine
Omelette—Omelette
Omit—Auslassen
Onion—Zwiebel
Oysterplant—Schwarzwurzel
Parboil—Abkochen
Parsley—Petersilie
Parsnip—Pastinake

Partridge—Rebhuhn
Paste—Brei
Patties—Pastetchen
Peach—Pfirsich
Peacock—Pfau
Pear—Birne
Peas—Erbsen
Peppergrass—Pfefferkraut]
Perch—Barsch
Pheasant—Fasan
Pickerel—Grashecht
Pickled meat—Pökelfleisch
Pigeon—Taube
Pike—Hecht
Pineapple—Ananas
Poppy—Mohn
Pork—Schweinefleisch
Pounded—Gestampft
Prairie Chicken—Feldhuhn
Pretzels—Kracklinge
Prunes—Zwetschgen
Puff paste—Blätterteig
Pulverized—Pulverisirt
Pumpkin—Kürbis
Puree—Gemüsebrei
Purslain—Portulak
Quail—Wachtel
Quince—Quitte
Rabbit—Kaninchen
Radish—Rettig
Ragout of Hare—Hasenpfeffer
Raisins—Rosinen
Raspberries—Himbeeren
Rhubarb—Rhabarber
Rice flour—Reismehl
Rind (pork)—Speckschwarte
Roes—Rogen
Rolls—Semmel
Roulades—Fleischrollen
Rum—Zuckerbranntwein
Rye—Roggen
Saffron—Safran
Sago—Sago
Salmon—Lachs
Salsify—Schwarzwurzel
Saltpeter—Salpeter
Sandwiches—Belegte Brödchen
Sauce—Tunke
Sausage—Wurst
Savoy—Wirsing
Savory—Bohnenkraut
Scalded—Abgebrüht
Scrambled egg—Rühreì
Sediment—Bodensatz
Seeds—Kerne, Samen
Shredded—Geschabt
Shrimp—Garnele
Simmer—Gelinde kochen
Singed—Gesengt
Skimmer—Schaumlöffel
Skimming—Abschäumen
Smelts—Stinte
Smoked—Geräuchert
Smoked Meat—Rauchfleisch
Snails—Schnecken
Snipe—Schnepfe
Snowballs—Schneebälle
Sole—Seezunge
Sorrel—Sauerampfer
Souffle—Omelette, Auflauf
Sour beef—Sauerbraten
Spareribs—Schweinsrippchen
Spice—Gewürz
Spinach—Spinat
Sponge—Schwamm
Squash—Melonenkürbis
Stars—Sterne
Steamed—Gedämpft
Stewed—Geschmort
Strawberries—Erdbeeren
Sturgeon—Stör
Sucking pig—Spanferkel
Suet—Nierenfett
Sweetbread—Kalbsbrüse, [=Milch-]=Midder,
Tannin—Tannin
Tart—Torte
Tenderloin—Filet
Thyme—Timian
Tomato—Goldapfel, Tomate
Tongue—Zunge
Transparent—Durchsichtig
Tripe—Kaldaunen
Trout—Forelle
Truffles—Trüffeln
Turbot—Quappen
Turkey—Truthahn
Turnip—Mairübe
Uniformly—Gleichmäßig
Veal—Kalbfleisch
Vermicelli—Fadennudeln
Wafers—Hohlhippchen, Plinsen
Watercress—Wasserkresse
Whipped cream—Geschlagene Sahne
Whiting—Weißling
White Grouse—Schneehuhn
Wild Boar—Wildschwein
Wreaths—Kränze
Yeast—Hefe






LIBRARY OF CONGRESS
0 013 974 291 6
